

АНДРЕЙ ВЕНЖЕГА: ЭТО ПРАВДА, ЧТО ХЛЕБ — ВСЕМУ

Хлеб — главное богатство страны и основной продукт питания. С древнейших времен к этому продукту человеческого труда люди относились по-особому. Забота о хлебе составляла основную часть человеческой жизни: детей учили ценить и беречь кусок хлеба как самое большое на земле богатство. Его сравнивали с золотом, солнцем и самой жизнью. Это практически единственный продукт, который веками не теряет своей привлекательности. Ни один стол, ни в одной семье, не обходится без свежего хлеба! В этой связи журналисту газеты «АГРОКРЫМ» удалось побывать на старейшем крымском хлебозаводе и увидеть как производят хлеб и булочки, которые крымчане едят каждый день. Представляем вашему вниманию беседу с генеральным директором АО «Крымхлеб» Венжега Андреем Васильевичем, который рассказал о развитии и ассортименте АО «Крымхлеб», современных тенденциях рынка хлебопродуктов и важности слаженного коллектива.

Андрей Васильевич, АО «Крымхлеб» является одним из региональных лидеров по производству самого нужного для населения продукта. Расскажите нашим читателям, как развивалось такое успешное предприятие и каковы на сегодняшний день объемы производства?

— История хлебозавода начинается в мае 1927 года, когда путем объединения мелких городских пекарен был создан «Трест хлебопечения», на базе которого впоследствии образовалось предприятие «Крымхлеб». В 2019 году ГУП РК «Крымхлеб» преобразовано в акционерное общество. Стоит сказать, что многое изменялось на предприятии за более чем 90 лет существования: появлялись и исчезали многочисленные конкуренты, увеличивались и уменьшались объемы производства, росли и падали цены на хлеб. Однако во все времена неизменным оставалось одно — высокое качество выпускаемой продукции. На современном этапе предприятие находится в управлении Министерства сельского хозяйства Республики Крым. В состав АО «Крымхлеб» входят 6 филиалов и 2 логистических центра, головное предприятие находится в Симферополе. Заводы АО «Крымхлеб» ежедневно производят до 150 тонн хлебобулочных и кондитерских изделий. Ассортимент выпускаемой продукции включает более 200 наименований на любой вкус. Это разные виды хлеба — от традиционного для южан пышного пшеничного хлеба до классических ржано-пшеничных сортов, а также булочки с различными

начинками, пирожные, торты, пряники, сухарные и бараночные изделия. Доля продаж хлеба и хлебобулочной продукции производства АО «Крымхлеб» по Крыму составляет порядка 30%, по городу Симферополю — 65%. Кроме того, завод выпускает социальные виды хлеба — по 9 рублей за буханку. К 75-летию Победы в Великой Отечественной войне завод подготовил оригинальную маркировку для упаковки своих изделий.

В планах на ближайшее будущее — расширить линейку кондитерской продукции, изготавливать торты, радовать покупателей новинками. Мы постоянно придумываем что-то новое, стараемся уловить тенденции, учесть потребности покупателей в здоровой и полезной пище.

Как в целом Вы реализуете свою продукцию, какова география поставок?

— Нашу продукцию можно купить в любой точке полуострова. Каждое утро автомобили АО «Крымхлеб» доставляют свежий товар в крупные супермаркеты, городские гастрономы, небольшие сельские магазины и хлебные киоски, чтобы жители и гости полуострова могли приобрести вкусные хлебобулочные и кондитерские изделия отличного качества по достойной цене. В Крыму действует около 60 фирменных точек, в которых представлен самый широкий ассортимент товаров. Также хлебозавод сотрудничает с торговыми сетями, из года в год осваивая новые рынки сбыта продукции. Есть поставки на материковую часть Российской Федерации, преимущественно в Тамань. На данном этапе ведем переговоры с федеральной торговой сетью «Ашан», планируем поставки продукции в магазины Краснодарского края. Также значительная часть хлебобулочных изделий поставляется в детские сады Крыма и других регионов России. Доставку осуществляем в основном своим транспортом. К слову, за последние пять лет транспортный парк был обновлен процентов на 70. Современные автомобили получили все

термические фургоны предназначены для перевозки хлеба и кондитерских изделий, по сути являются термосом, и продолжительное время сохраняют температуру груза. Они отлично подходят для доставки скоропортящихся продуктов до точек продаж. Все-таки мало испечь пышный хлеб и сдобные булочки, приготовить красивые торты и пирожные, важно своевременно доставить их к потребителю! При этом продукция должна быть транспортирована с соблюдением всех санитарно-гигиенических условий и поступить на прилавки свежей, вкусной и безопасной.

Именно поэтому мы потратили серьезные суммы на обновление автопарка. Теперь нашу качественную и вкусную выпечку можно перевозить на дальние расстояния, не опасаясь летнего зноя.

Расскажите нашим читателям, что делается на предприятии по расширению производства, модернизации технологий?

— Можно сказать, что за последние пять лет АО «Крымхлеб», которое не так давно отметило 90-летие, пережило второе рождение. В начале 2014 года предприятие было в удручающем состоянии. Оборудование не обновлялось с 2007 года, техника устаревала и ломалась. Сегодня мы не жалеем средств на модернизацию производства и постоянно подкупаем новое оборудование — были установлены новые дозировочные комплексы в цеха по производству хлеба, делительная машина для выпечки бараночных изделий, шкафы окончательной расстойки, тестораскаточное оборудование. Также закуплены машины для нарезки хлеба и упаковочное оборудование. Новые импортные ротационные печи позволяют нам интенсифицировать производство и повысить качество выпускаемой продукции. Предприятие закупает новое высокотехнологичное оборудование лучших мировых марок, уровень оснащения у нас высокий. Мы хотим осваивать новые продукты, а значит, должны иметь технологические возможности для их производства, то есть соответствующие мощности и современную

технику. Например, Керченским филиалом хлебозавода был запущен цех заморозки, что позволило расширить ассортимент продукции. Замораживают кондитерские изделия, пирожки, полуфабрикаты и тесто. Стоит отметить, значительных результатов удалось достичь благодаря участию в национальном проекте «Производительность труда и поддержка занятости», который подразумевает стимулирование внедрения передовых управленческих, организационных и технологических решений для повышения производительности труда. По итогам работы, на АО «Крымхлеб» отмечаются положительные изменения в оптимизации производственного процесса, сокращаются запасы незавершенного производства, корректируются текущие бизнес-процессы. Кроме того, сотрудники предприятия прошли обучение принципам бережливого производства. Напомним, предприятие АО «Крымхлеб» одним из первых в Крыму приняло участие в реализации регионального проекта «Адресная поддержка повышения производительности труда на предприятиях» в рамках национального проекта «Производительность труда и поддержка занятости». Реализация национального проекта продлится до 2024 года.

Какую поддержку оказывает сегодня государство? Использует ли предприятие какие-либо меры государственной поддержки?

— Наше предприятие активно сотрудничает с Министерством сельского хозяйства Республики Крым. Государственная поддержка оказывается, например, предоставляются субсидии на возмещение части прямых понесенных затрат на закупку оборудования.



Также сотрудничаем с Министерством финансов Республики Крым. Каждый год участвуем в субсидировании кредитной ставки. Банк РНКБ открыл для нас кредитную линию в размере 150 млн рублей до 2022 года. Средства предназначены на пополнение оборотных средств для закупки зерна продовольственной пшеницы. В хороших отношениях предприятие с Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым. В частности, в обязательном порядке каждую неделю мы проводим по три экскурсии для школьников по нашим заводам. Основная цель — популяризация хлеба. Необходимо с детства воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Учащиеся должны видеть, какие этапы проходит хлеб, прежде чем попасть на стол жителей республики. Дети должны понять: «Хлеб — всему голова», и это правда! В целом могу сказать, региональное правительство нас патронирует — помогает в тяжелых ситуациях. Например, когда мы сталкиваемся с недобросовестной конкуренцией, что собственно происходит повсеместно, помогает с размещением фирменных торговых точек и так далее.

Андрей Васильевич, расскажите о коллективе. Испытывает ли предприятие сегодня дефицит работников, в том числе высококвалифицированных кадров?

— Человеческий капитал — всегда определяющий фактор в развитии

предприятия. На сегодняшний день у нас есть все необходимое для того, чтобы привлечь и удержать квалифицированных специалистов. Мы стараемся создавать комфортные условия для работы, предоставляем социальные гарантии, проводим обучение и повышение квалификации сотрудников. В целом, мы гордимся своим коллективом и уверены, что благодаря ему мы сможем достичь новых высот в развитии предприятия.

— Безусловно, качество — это то, что делает нас конкурентоспособными. Мы всегда стремимся к совершенству, к созданию продукции, которая будет не только вкусной, но и полезной. Для этого мы используем только лучшие ингредиенты, соблюдаем все технологии производства и严格控制 качества на всех этапах.

В настоящее время мы активно внедряем новые технологии, что позволяет нам выпускать более качественную и разнообразную продукцию. Мы также уделяем большое внимание безопасности и экологичности производства. Все это помогает нам завоевывать доверие потребителей и укреплять свою позицию на рынке.

Справочно:

ДЕЛЕГАЦИЯ ФГБУН «НИИСХ КРЫМА» ПОСЕТИЛА АО «КРЫМХЛЕБ»

В феврале делегация из ФГБУН «Научно-исследовательский институт сельского хозяйства Крыма», под руководством заместителя директора по производству и внедрению инновационных разработок Анохина Владимира Евгеньевича, посетила крупнейшее в регионе предприятие, обеспечивающее хлебобулочной продукцией практически весь полуостров и другие регионы Юга России — АО «Крымхлеб». На встрече обсуждались возможности взаимовыгодного сотрудничества двух крупных крымских учреждений.

Сотрудников НИИ сельского хозяйства Крыма встречал генеральный директор АО «Крымхлеб» Венжега Андрей Васильевич. Заместитель директора ФГБУН «НИИСХ Крыма» по производству и внедрению инновационных разработок Анохин Владимир Евгеньевич рассказал, что ФГБУН «НИИСХ Крыма» ведущее многопрофильное научное учреждение Крыма, занимающееся изучением вопросов и проблем АПК. Он также выразил уверенность, что озвученные на встрече идеи послужат мощным ориентиром в дальнейшей плодотворной совместной работе, а инновационные научные разработки института будут полезны в данном агробизнесе.

Переговоры прошли в активном режиме — состоялся оживленный обмен мнениями. В рамках визита запланировано расширить в ближайшем будущем данное перспективное сотрудничество. Каждая из сторон выражает надежду на плодотворный результат. После деловой встречи, гостям провели экскурсию по производственным цехам хлебозавода и организовали дегустацию.



Разворот подготовила Марина
выпускающий редактор газеты «А

ГОЛОВА!

я. Мои сотрудники компе-
работают интенсивно, дис-
анно. Поэтому неслучайно
е заняло и закрепило за
рующие позиции в регио-
дняшний день в компании
ессиналов, и это позволяет
о двигаться к поставленной
йному результату. Руковод-
е внимание уделяет профес-
у росту кадров – обучению,
нимает мастерство специ-
повышает технологический
сегодняшний день коллек-
ыххлеб» насчитывает более
человек, работающих как
механизм, чтобы каждое
ки в магазин попадал све-
вкусные булочки на лю-
притязательный вкус. Что
кучести кадров, у нас она
около 3%. Стоит также от-
в 2016 году на предприятии
а объединенная первичная
я организация АО «Крым-
дприятие процветает не
ынке хлебной продукции,
нностью можно говорить о
й профсоюзной жизни. На-
чей работой в цехах, кипит
профкоме. Для работников
культурные мероприятия,
аются разнообразные по-
ствует программа оздоров-
цовиков – приобретаются
оздоровления в крымских
в межсезонье и многое дру-
обствует слаженной работе
е, люди довольны – и это
как сильный и уверенный
дителя – залог успеха всей
!

**Васильевич, какая продук-
тается наибольшей популяр-
требителя?**

овно, наибольшей популяр-
зуется батон «Крымский»
ый продукт очень хорошего
о наша хлебная классика,
выпускаем уже много лет.
сказать, что в этом плане у
курентов, никто не делает
ый батон как АО «Крым-
авливается он из натураль-
о сырья. Наше предприя-
т основные ингредиенты у
к поставщиков, пшеничная
зуется именно крымского
а. Зерно закупаем высоко-
у крымских производите-
итных сортов хлеба в не-
личестве закупаем тмин и
Используем в производстве
исское яблоко, картофель и
сключение составляют та-
ные ингредиенты, как за-
смородина и вишня. В об-
тяжении десятков лет хле-
анаяет и приумножает свои
роны, среди которых: бога-
мент, верность традициям
я и, конечно, безупречное
одукции.

**Итак, в ближайшее время АО «Крымхлеб»
еще больше времени, прибыльно работающее
е, оснащенное новейшим
ем и технологиями, зани-
ряющее место среди пред-
ерабатывающей отрасли
Крым. Коллектив предпри-
амотным руководством ге-
директора Венжега Андрея
е, не останавливается на
м. Изо дня в день, приумно-
иал и используя новейшие
радует нас – покупателей
твенными хлебобулочными
В активе хлебозавода – де-
ид самых престижных вы-
бобулочная и кондитерская
О «Крымхлеб» неоднократно
е медалами и дипломами
е. Благодаря умелому руко-
м компетентным кадрам
е процветает, ведь именно
иков, их энтузиаз-
к своему делу зависит про-
иши в целом. В заключение
благодарить руководителя
хлеб» за теплую встречу!**

**Давидкина,
АГРОКРЫМ.**

УРОЖАЙНОСТЬ И КАЧЕСТВО МАСЛА РЫЖИКА ОЗИМОГО В ПОЛЕВЫХ ОПЫТАХ И ПРОИЗВОДСТВЕ

Повышенный интерес ученых все-
го мира к масличной культуре
Camelina sylvestris (озимый рыжик),
который наблюдается последнее десяти-
летие, связан главным образом с ее
биологическими особенностями. Рыжик
– очень пластичное растение, которое
хорошо приспосабливается к различ-
ным почвенно-климатическим услови-
ям. В литературе описаны случаи полу-
чения удовлетворительной урожайно-
сти рыжика и в полусухих районах
Великих равнин США, где годовое
количество осадков не превышало
280 мм, и во влажных – в Ирландии,
где в общей сложности осадки выпада-
ют 200 дней в году.

Рыжик не требователен к почвам и рас-
тет на легких, довольно бедных, даже су-
песчаных почвах. Немаловажным моментом
является и то, что он устойчив ко многим
вредителям и болезням.

Анализ агрометеорологических наблю-
дений, проводимых в степной зоне Крыма,
показывает тенденцию стабильного повы-
шения среднегодовой температуры воздуха.
За последние 30 лет она выросла на 1,4°C. В
то же время количество выпадаемых осад-
ков не изменилось. Аридизация климата и
сокращение орошения на полуострове спод-
вигли крымских ученых к изучению этой
культуры еще в 2015 году (ранее на полу-
острове рыжик озимый не возделывался). В
полевых опытах изучены различные сроки
сева и нормы высева. Крым – зона озимого
земледелия, а *Camelina sylvestris*, как не-
прихотливая озимая культура, может слу-
жить уникальным ресурсом для диверси-
фикации растениеводства и заполнить свою
нишу для стабильного производства расти-
тельного масла в условиях дефицита воды.

На данный момент рыжиком заинтересо-
вались и сельскохозяйственные товаропро-
изводители – в 2019 году площади посева
культуры в Крыму составили более одной
тысячи гектаров: 265 гектаров распола-
галось в Раздольненском районе, по 200
гектаров – в Красноперекопском и Перво-
майском районах, более 400 гектаров – в
Красногвардейском районе. В 2020 году ры-
жик озимый также возделывается на про-
изводственных площадях в Первомайском,
Сакском, Красногвардейском и Краснопе-
рекопском районах.

Экспериментальным путем установлено,
что длина вегетационного периода рыжи-
ка озимого в Крыму составляет от 183 до
269 суток, в зависимости от срока сева и
погодных условий. Зимостойкость культу-
ры в Крыму высокая – 92,3-100%. Тем не
менее, нужно учесть, что в отдельные годы
на посеве с поздними сроками сева (ноябрь)
возможно выпирание растений в зимний
период, при этом зимостойкость может сни-
жаться до 20-67%!

Урожайность рыжика озимого в Крыму
разнится по годам: наибольшая – 2,24 т/га
была получена в 2017 году при сроке сева
30 сентября с нормой высева 8 млн/га, на-
именьшая – в 2018 году – 0,08-0,59 т/га по
всем вариантам опыта, что связано с по-
годными условиями (засухой). В среднем за
пять лет исследований наибольшая урожай-
ность маслосемян была отмечена при посеве
30 сентября и 15 октября с нормой высева
8 млн/га – 1,32 и 1,35 т/га соответственно.

Оптимальной нормой высева для рыжика
в годы благоприятные по влагообеспеченно-
сти являлась 8 млн/га, однако в 2018 году,
когда была отмечена засуха, небольшие
нормы высева – 5-6 млн/га имели преимус-
твенство, и на этих вариантах была получена
достоверно большая урожайность.

В первую очередь рыжик выращивают
ради получения масла. Масло рыжика ис-
пользуется в различных областях: в пи-
щевой промышленности, в качестве био-
логически активной добавки, медицине и
фармакологии, в аквакультуре, технической
промышленности, в том числе для произ-
водства биодизеля.

В зависимости от условий увлажнения
различные сорта рыжика озимого в Крыму
накапливают от 33,60 до 44,02% жира.

Сравнение жирнокислотного состава
маслосемян рыжика озимого показало ста-
бильность по сортам суммы насыщенных
(пальмитиновой и стеариновой) кислот от
2,49 до 2,55%, олеиновой – от 17,64 до
18,77%, эруковой – от 2,72 до 3,05% (та-
блица 1). Несколько шире была изменчи-
вость содержания линолевой кислоты – от
18,86 до 20,07% и линоленовой – от 29,94
до 32,00%.

Испытание рыжика озимого в полевых
опытах на протяжении пяти лет показало,
что эта культура обладает многими



Уборка рыжика в полевых условиях.

параметрами, определяющими ее коммерческую
привлекательность. Во-первых, культивирование
рыжика не требует внесения гербицидов, поскольку
он хорошо подавляет сорную растительность.

Таблица 1. Жирнокислотный состав масла различных сортов рыжика озимого в полевых опытах, 2019 год.

Компонент	Адамас	Барон	Карат	Козырь	Пензяк	Передовик
Миристиновая	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Пальмитиновая	5,52	5,53	5,21	5,54	5,50	5,55
Пальмитолеиновая	0,10	0,10	0,09	0,10	0,10	0,10
Стеариновая	2,42	2,45	2,40	2,44	2,43	2,42
Олеиновая	18,77	18,68	17,64	18,59	18,49	18,41
Линолевая	20,03	20,00	18,86	19,88	19,56	20,07
Линоленовая	29,94	30,53	32,00	30,10	30,53	30,50
Арахидиновая	1,61	1,58	1,66	1,63	1,60	1,60
Эйкозеновая	15,14	14,76	15,13	15,19	15,21	15,01
Эйкозодиеновая	1,57	1,53	1,67	1,58	1,62	1,54
Эйкозатриеновая	0,94	0,94	1,10	0,93	0,97	0,95
Бегеновая	0,34	0,34	0,37	0,34	0,35	0,34
Эруковая	2,89	2,80	3,05	2,91	2,88	2,72
Лигноцериновая	0,15	0,16	0,18	0,16	0,16	0,17
Селахолевая	0,56	0,57	0,59	0,59	0,59	0,60

Таблица 2. Урожайность и масличность сортов озимого рыжика в производственных посевах Крыма, 2019 год.

№	Район Крыма, название предприятия	Пло- щадь поля, га	Сорт	Срок сева	Нор- ма высе- ва, кг/га	Подкормка азотными удобрения- ми, доза по д.в.-ву, кг/га	Мас- лич- ность, %	Уро- жай- ность, т/га
1	Красногвардейский, село Клепинино, ФГБУН «НИИСХ Крыма»	78	Барон	III декада сентября	5	30	43,60	1,14
2	Красногвардейский, село Клепинино, ФГБУН «НИИСХ Крыма»	10	Карат	I декада октября	6	0	40,80	0,90
3	Раздольненский, село Кукушкино, КФХ «Кунденко Р.Е.», посев по традиционной системе земледелия	100	Пен- зяк	I декада октября	7	40-50	40,93	1,4
4	Первомайский, село Островское, СПК «Колос II»	200	Пен- зяк	III декада сентября	10	50	42,69	1,1
5	Красноперекопский, ООО «Днестровский», Рисовый чек 2	86	Пен- зяк	III декада сентября	5-10	50	39,81	1,2
6	Раздольненский, село Кукушкино, КФХ «Кунденко Р.Е.», посев по системе No-till	100	Пен- зяк	I декада октября	7	40-50	40,02	1,0
7	Красноперекопский, ООО «Днестровский», Рисовый чек 4	84	Пен- зяк	III декада сентября	5-10	50	40,03	1,2

Таблица 3. Жирнокислотный состав масла различных сортов рыжика озимого в производственных посевах Крыма, 2019 год.

№	Компонент	№1	№2	№3	№4	№5	№6	№7
1	Миристиновая	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
2	Пальмитиновая	5,19	5,15	5,28	5,23	5,26	5,21	5,21
3	Пальмитолеиновая	0,08	0,10	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09
4	Стеариновая	2,50	2,28	2,44	2,45	2,34	2,40	2,35
5	Олеиновая	18,55	17,23	17,30	18,71	17,32	17,37	17,43
6	Линолевая	17,97	19,22	18,86	18,79	17,85	19,12	17,86
7	Линоленовая	32,90	32,95	32,86	31,49	33,47	32,40	33,27
8	Арахидиновая	1,44	1,48	1,48	1,49	1,53	1,54	1,52
9	Эйкозеновая	14,91	14,99	15,07	15,29	15,18	15,12	15,23
10	Эйкозодиеновая	1,71	1,73	1,77	1,71	1,79	1,74	1,77
11	Эйкозатриеновая	1,16	1,09	1,10	1,07	1,22	1,07	1,21
12	Бегеновая	0,30	0,31	0,30	0,31	0,33	0,33	0,33
13	Эруковая	2,61	2,72	2,74	2,69	2,89	2,86	2,94
14	Лигноцериновая	0,15	0,16	0,15	0,15	0,15	0,16	0,16
15	Селахолевая	0,52	0,54	0,54	0,52	0,56	0,56	0,61

Е. Турина, ведущий научный сотрудник лаборатории исследований технологических приемов в животноводстве и растениеводстве ФГБУН «НИИСХ Крыма».