

Генеральный директор ЗАО «Арзамасский хлеб» В. А. Крайнов:

## «Мы не перекладываем рост себестоимости продукции на плечи наших покупателей»

Поводом к очередной встрече с руководителем Арзамасского хлебокомбината послужил рост цен на хлеб. Он хоть и незначительный, но, тем не менее, вызывают массу вопросов и споров среди читателей «АП». В нашем сегодняшнем интервью генеральный директор ЗАО «Арзамасский хлеб» В. А. Крайнов комментирует и «больные темы», связанные со всевозможными повышениями, и интересно отвечает на другие вопросы из области хлебобулочного производства. Нам всегда импонирует тот факт, что руководитель предприятия не «уходит» от неудобных, каверзных вопросов – он всегда честно, взвешенно и обстоятельно высказывает свою точку зрения по тем или иным проблемам, которые сегодня очень остро встают перед нашим обществом.



Такая мука стоит на 5-10 процентов дешевле. Это значение и является мотивом использования такой муки в хлебопечении. Учитывая, что доля муки в себестоимости более 15 процентов, то экономический эффект от такой разницы в цене очень велик. Последние протоколы от июня не зафиксировали вредных ингредиентов в нашем сырье.

**– Руководители хлебозаводов привыкли к тому, что хлеб народ будет покупать по любым ценам. Так ли это? Есть ли предел повышению цен на хлеб?**

– Такие руководители управляют предприятиями, находящимися в городах, где отсутствует конкуренция. Например, Сыктывкар. Ближайший конкурент находится за 300 километров. Сами понимаете, как это влияет на решения администрации данного хлебокомбината. Мы никогда не были монополистами, несмотря на иное мнение нашего окружения. Учитывая географию поставок, наш реестр конкурентов насчитывает более 75 производителей разных категорий производств. По каждому из них мы стараемся выстраивать индивидуальную программу взаимодействия. Цена является очень важным показателем для покупа-

– Хлеб и вода остались, наверное, самыми натуральными продуктами в современном мире. И с ними определенные институты проводят работу по обеспечению возможности утраты этого статуса. А что полезнее тогда, если не хлеб? Медиаиндустрия формирует мнение потребителей, преследуя цель увеличения спроса не натуральных, а, наоборот, вредных продуктов. Отличным примером является фастфуд. На рынке этой категории наблюдается активный рост. Быстрое питание сменяет традиционное. Разве этот вид продукта можно назвать полезным? Потребление хлеба падает наряду с главными ингредиентами правильного питания – крупами. Это консервативные продукты, продвижением которых никто не занимается. Сегодня шаурма популярнее гречки и ржаного хлеба не потому, что она полезнее, а потому что кому-то это выгодно, тем более что и население меняет свои предпочтения в сторону вредного питания. Считаю, что для потребителей будет полезной активизация государственной программы по развитию популярности традиционных продуктов питания с акцентом на их безопасность для здоровья человека.

**– Ваши планы по развитию**

также производится процесс заведения новых позиций в матрицы сетевых компаний.

**– У вас на производстве работа тяжелая. Сложно ли будет работникам стоять у печи и выпекать хлеб до 63-65 лет?**

– Конечно, сложно. Спорить именно по поводу новой пенсионной реформы, думаю, не стоит. Тем более мое мнение не особо популярно. Не поддерживаю и не осуждаю нововведения по этой теме – я не специалист в этом вопросе. Уверен, что над реформой работают компетентные люди. Идут дискуссии и споры. Встречаются разные точки зрения. Мазать такую инициативу правительства дегтем так сразу, не разобравшись в деталях, считаю неверным. В любом случае кто-то будет за, а кто-то против. Существующей системе определения пенсионного возраста около 100 лет, если я не ошибаюсь. Уверен, в том, что поводов для каких-либо изменений появилось за этот период достаточно. Что я точно не поддерживаю, так это уравнивание пенсионного возраста без зависимости от категории профессии. Работа дизайнера в московском офисе с кондиционером отличается от условий труда хлебопека, токаря, учителя или врача. Экономический аспект в деятельности государства или частной организации, как бы нам не хотелось, очень важен, игнорировать его неверно. Если непопулярные, на первый взгляд, решения принесут пользу в долгосрочной перспективе, то, наверное, их необходимо реализовывать. В любом случае надо подстраиваться под изменения и двигаться дальше в направлении развития. Какой смысл во всем искать виноватых и уповать на извечные проблемы?!

**– Владимир Алексеевич, наша встреча проходит накануне Дня Арзамасского района. У вас есть возможность передать свои поздравления сельским труженикам.**

– С огромной благодарностью и уважением вспоминаю славных тружеников, тех, кто жил и работал во славу села, кто вкладывал в его развитие свою любовь, энергию, знания и трудолюбие. Отдаю дань уважения тем, кто и сегодня трудится во имя колосющихся полей, возделанных нив и богатых урожаев. Арзамасский край всегда славился добрыми делами, традициями, верованиями и неиссякаемым трудолюбием. Не случайно он является картофельной и фестивальной столицей Нижегородчины. Всем сельчанам я желаю светлого будущего, уверенности в завтрашнем дне, мирного неба над головой, счастья в семье, в селе, в стране.

Беседовала Наталья МИХАЙЛОВА.  
Фото из архива редакции «АП».

**– Владимир Алексеевич, не секрет, что цены на муку и бензин влияют на себестоимость хлеба. На сколько повысится цена хлеба и каково экономическое обоснование повышения?**

– Доля стоимости муки в средней цене реализации основных видов хлебов составляет более 20 процентов. С начала года рост цен на муку составил 27 процентов, а это уже 5,4 процента в цене продукции. Динамика прироста цен на ГСМ с января 2018 года по текущий момент зафиксирована на уровне 8,5 процента. Доля затрат на бензин не столь значительна – всего 5 процентов. Но при этом велико влияние логистических расходов. И это один из существенных факторов роста себестоимости продукции. Все прекрасно видят динамику роста количества торговых точек. Суммарно объем реализации хлебов при этом не увеличивается, а снижается под влиянием падения потребления хлебобулочной продукции населением (а это вполне естественный процесс). Одновременно нам необходимо расширять географию поставок, четко исполнять достаточно жесткие графики завоза продукции, удовлетворять желания наших покупателей по приоритету максимальной свежести. В связи с этим неуклонно растет и доля затрат на автотранспорт в себестоимости продукции. Кроме того, у предприятия есть обязательства перед сотрудниками по ежегодной индексации заработной платы, которые мы исполняем. Доля фонда оплаты труда в составе себестоимости со всеми обязательными отчислениями весьма значительна – около 40 процентов. С одной стороны, повышение заработной платы всего на 10 процентов влечет за собой удорожание цены продукции на 4 процента, с другой стороны, у нас недостаточно источников финансирования для необходимого уровня автоматизации производства. Как видите, суммарный процент факторов

роста себестоимости значительно превышает проводимую нами вынужденную индексацию цен. Мы стараемся сохранить наш и без того скромный уровень рентабельности (а он составляет не более 5 процентов). При этом, учитывая недостаточную эластичность спроса на хлебобулочную продукцию, нашей основной целью является реализация мероприятий, направленных на выявление внутренних резервов предприятия, а не «перекладывание» факторов роста себестоимости продукции на плечи наших покупателей. Только благодаря этому ЗАО «Арзамасский хлеб» остается одним из лидирующих предприятий-производителей в Нижегородской области, способным продолжать свое развитие в долгосрочной перспективе.

**– Эксперты «Роскачества» проверили хлеб в 62 регионах РФ и определили, где выпекают вкусный, здоровый и высококачественный хлеб. Была изучена продукция 176 брендов по 50 различным показателям. Во многих хлебах (в том числе и в нижегородских) были обнаружены борматы, применяемые для улучшения клейковинного комплекса в муке, которые запрещены в Европе. Читатели «АП» в этой связи интересуются, а какова оценка специалистов продукции ЗАО «Арзамасский хлеб»?**

– Мы наблюдаем за этой ситуацией очень внимательно. Со своей стороны ежеквартально направляем в независимые экспертные учреждения ингредиенты, которые используем на своем производстве. По итогу исследований получаем соответствующий протокол. Поставщики муки, зная нашу систему контроля, не используют улучшители клейковины. Производитель муки закупает осознанно зерно низкого качества, добавляет в процессе производства специальные ингредиенты, маскирующие негативные характеристики продукта.



телей при их принятии решения о выборе производителя. При росте цен меняется покупательское поведение в виду изменения его мотива. Да, мы не чувствуем сильной эластичности спроса, но она все же имеется. Повышение цен нами даже на 5 процентов снижает нашу реализацию на 3-7 процентов. В половине случаев мы даже не получаем положительно эффекта от повышения цен. Падение спроса перекрывает эффект от индексации. Работать в таких условиях очень сложно. Цифры дают возможность сделать правильный вывод – рост цен на хлеб негативно влияет на спрос. Если бы все производители одновременно изменили цены на 10-20 процентов, то влияние на спрос конкретного производителя было бы минимальным, но не нулевым. К тому же такой вариант развития событий исключен.

**– Сегодня бытует мнение, что хлеб – не самый полезный продукт потребительской корзины. Вы с этим согласны?**

**продуктовой линейки хлебобулочных и кондитерских изделий, модернизации и оптимизации производства?**

– Мы давно не занимались нашим кондитерским направлением, так как последние два года решали задачи в хлебопекарном производстве. Много чего упустили. Знаем все свои минусы. Понимаем, как сложно будет наверстать упущенное. В результате совместной деятельности членов ассортиментного комитета мы заканчиваем работы по обновлению ассортимента и упаковки всей линейки кондитерского производства. С 1 октября 2018 года новый проект должен быть представлен на полках наших клиентов. В рамках проекта «Рондо 2» напомним, что это дополнительная швейцарская линия, приобретенная в этом году: на рынок выводятся принципиально новые продукты в линейки мелкочтуных булочных изделий. В данный момент идет процесс отработки качественных характеристик и технологических параметров, а