



Мы просто хорошо выполняем свою работу



*В хлебопечении, наверное, нет специалиста, который не знал бы компанию «АГРО-3». Образованная в 1991 г. компания позиционирует себя в качестве инжиниринговой, но при этом имеет собственное производство – завод «ТАГРО» в Твери, который ежегодно дает примерно 1/4 часть всего дохода компании. На наши вопросы, в том числе и о том, как живет сегодня российским машиностроителям, ответил генеральный директор «АГРО-3» **Дмитрий Баженов.***

– Дмитрий Юрьевич, какова в настоящее время инфраструктура Вашей компании?

– У нашей компании непростая инфраструктура – отделы продаж, сервисная служба, проектный и конструкторский центры, собственный завод. Компания имеет 7 представительств в различных регионах России, 2 – в Украине, 1 – в Казахстане. Чтобы успешно работать, мы периодически пересматриваем свою инвестиционную политику, корректируем структуру и контролируем экономическую отдачу как отдельных работников, так и различных подразделений компании в целом. Например, полгода назад в результате такого анализа была проведена частичная реструктуризация филиалов.

– Ваша компания выпускает широкий спектр оборудования для хлебопекарных предприятий, при этом Вы представ-

ляете на российском рынке более 35 иностранных производителей. Насколько Вам удается при соблюдении интересов собственного производства успешно представлять столько зарубежных фирм?

– Главное, но не единственное, направление нашей деятельности – производство хлебопекарного оборудования, которое мы условно подразделяем на 2 группы:

- системы хранения, подачи, транспортирования, дозирования и смешивания сыпучих и жидких компонентов;
- основное хлебопекарное технологическое оборудование.

Еще одно направление – поставка импортной техники для хлебопекарной и кондитерской промышленности. Что касается соблюдения интересов, то это не проблемно. Когда мы работаем над большим проектом, то, как правило, от заказ-

чика получаем довольно четкую информацию о том, какое оборудование он хотел бы у себя установить. Чаще всего это связано с имеющимся положительным опытом эксплуатации оборудования той или иной фирмы. Получается удобно и для заказчика и для нас, поскольку мы можем удовлетворить практически любой запрос.

Да, мы являемся представителем большого числа фирм-производителей, с которыми у нас сложились крепкие партнерские отношения, правда этот список иногда корректируется – кто-то приходит на рынок, а кто-то уходит. Компания «АГРО-3» работает только с теми фирмами, которые чрезвычайно серьезно относятся к качеству оборудования и к удовлетворению требований заказчиков.

Чтобы идти в ногу со временем, мы постоянно мониторим рынок на предмет новых запросов по оборудованию и отдельным опциям.

Например, недавно мы стали представлять компанию ItalProject, выпускающую промышленные роботы и автоматизированные комплексы по групповой и транспортной упаковке (картонаж). Комплексы формируют короба, в которые робот укладывает продукцию с последующей заклейкой и размещением их на паллетах. Это новый для нас тип оборудования, но уже востребованный крупными заказчиками.

– Всегда ли Вы являетесь эксклюзивным представителем фирм, с которыми работаете?

– Нет, у нас есть различные варианты сотрудничества. Например, компании J4 и Fritsch имеют свои представительства, и у нас с ними установились дилерские отношения. Это взаимовыгодно, поскольку заказчику удобнее получать сервис из одних рук, особенно когда в проекте задействовано оборудование разных фирм.

– Вы упомянули проекты. Расскажите, пожалуйста, и об этом направлении деятельности компании.

– Комплексный инжиниринг для пищевой промышленности (от проекта до запуска) – это приоритетное и весьма перспективное направление нашей деятельности. За период работы проектного подразделения компании сданы заказчику более 200 комплексных объектов «с нуля». К наиболее интересным проектам последнего времени можно отнести хлебозаводы и кондитерские фабрики мощностью до 90 т/сут с широким ассортиментом продукции и полной автоматизацией производственных процессов, включая подготовку и подачу сырья, а также упаковку готового продукта.

– Вы всегда принимаете на себя ответственность за реализацию проекта, в котором участвуете?

– Нет, не всегда, а только когда мы сами ведем проект и осуществляем поставку оборудования. Это связано с тем, что даже в случае безупречно работающей техники, при ее уста-

новке в технологическую цепочку, а не в поточную линию, могут возникнуть серьезные проблемы по стыковке с другим оборудованием. Если наша компания решает все инженеринговые задачи, то мы отвечаем за результат, а если «АГРО-3» – просто один из участников проекта, то брать такую ответственность на себя не в наших интересах.

К тому же в России существует порочная практика, когда предприятия, вкладывая миллионные инвестиции в оборудование, экономят на проекте и инжиниринге. Экономия при этом копеечная, а проблемы возникают колоссальные: от не выхода оборудования на проектную мощность до полной невозможности запуска производства. Расчет на то, что иностранные компании просто так сделают готовый технологический проект, не основателен, в лучшем случае это будет прикидка на размещение машин. А ведь, расставляя технологическое оборудование на производственной площадке, ошибиться нельзя, поскольку исправить это уже не получится. Также существует еще масса специфических для России требований: санитарных, противопожарных и других, которые обязательно нужно выполнять.

– Для отрасли хлебопродуктов 2013 г. складывается не просто: цены на зерно и соответственно на муку растут, рынок находится в нестабильном положении. Как обстоят дела в Вашей компании? Ощутили ли Вы влияние этих факторов?

– Конечно, ощутили. В последние годы мы сделали несколько крупных проектов. Практически полностью с помощью собственного оборудования реконструировали хлебозаводы в Тюмени и в Краснознаменске с плановой мощностью по 60 т/сут каждый (производительность первой очереди – 40 т/сут). Провели крупную реконструкцию Каменского хлебоулочного комбината в Пензе. До конца 2013 г. должны закончить крупный совместный проект с компанией Werner & Pfleiderer в Брянске (производительность первой очереди – 60 т/сут при общей – 90 т/сут). Заканчиваем большой проект с компанией «Новые технологии» – одной

из структур розничной сети «Магнит». Проект начался с создания цеха по производству вафельной продукции, а заканчивается запуском второго цеха по производству зефира, вафельных конфет, глазированных шоколадом, и высокопроизводительной линии по выпуску пряников. В этом проекте мы работали как инженеринговая компания, осуществляющая общую координацию работ, выполняли проектирование и строили глобальную информационную систему по управлению производством.

В настоящее время на начальной стадии находится еще несколько проектов. И тем не менее, мы чувствуем нестабильность на рынке. Предприятия заняли выжидательную позицию. Это видно хотя бы по тому, что если ранее наш завод «ТАГРО» был загружен вперед на 3–4 мес, то в этом году – только на 2 мес. Естественно, это сдерживает и наши планы по расширению производства.

– Самим расширять машиностроительное производство очень сложно. Вы рассчитываете на государственную поддержку?

– Никакой поддержки мы никогда не получали. Мы сами создавали и производственную и конструкторскую базы. Ни федеральные, ни региональные структуры за 12 лет деятельности завода не оказали никакой помощи, несмотря на все лозунги по поводу отечественного машиностроения.

Сдерживает нас и то, что 5 лет мы существенно не повышали цены на оборудование, поскольку жесткая конкуренция не дает нам такой возможности. На государственные программы надежды нет. Российский производитель, в отличие от любого европейского, не имеет возможности профинансировать долгосрочные контракты, особенно на экспорт. У нас ведь даже возврат НДС – длительный и сложный процесс.

Разговоров об отечественном машиностроении много, но конкретных шагов пока не видно. Для нас, машиностроителей, даже интереснее была бы поддержка государством хлебопексов, чтобы они располагали средствами для модернизации производства.

– А с чего началась деятельность Вашего завода? И как Вы планируете его будущее?

– Мы начали с производства серийной продукции: ротационных печей, расстойных шкафов, тестоокруглителей, тестозакаточных и хлеборезательных машин, т.е. основного технологического оборудования. Затем мы оценили перспективу и начали выпускать системы транспортирования, хранения и дозирования различных компонентов. Но они представляют собой сложные многокомпонентные автоматизированные комплексы, поэтому требуют серьезного конструкторского подразделения, которое бы занималось их проектированием, комплектацией и автоматизацией. Мы не ограничиваемся простыми трассами по передаче муки от одной точки к другой. На сегодняшний день наши системы позволяют обеспечить современное хранение сырья, его подготовку и подачу на производство (в том числе для приготовления необходимых растворов), а также надежный учет всех ингредиентов и контроль всех процессов. Если раньше мы осуществляли локальную автоматизацию отдельных операций, то сейчас мы создаем единый автоматизированный комплекс, управляемый с одного пульта.

В настоящее время мы обладаем потенциалом для построения полностью автоматизированных систем по дозированию любых сыпучих и жидких продуктов, включая микрокомпоненты, гарантируем точность дозирования (оно у нас весовое) и соответственно точность соблюдения рецептур, а в перспективе – требуемые вкусовые качества готовых изделий, отсутствие хищений, ошибок в учете и т.д.

– Неужели Вы все делаете сами?

– Изначально мы себя позиционировали как импортозамещающую компанию, и до сих пор остаемся на этой позиции. Есть отдельные комплектующие, которые мы покупаем у

проверенных партнеров, например, мотор-редукторы, подшипниковые узлы и др. Электронике мы приобретаем у итальянской фирмы, разрабатывающей персональные системы для всего нашего хлебопекарного оборудования, в котором используются промышленные контроллеры. Все остальное мы делаем сами.

– Поскольку у Вас большое число заказов, вероятно, иногда возникают проблемы со сроками поставок. Как Вы выходите из этой ситуации?

– Проблемы случаются. Мы, конечно, стараемся этого не допускать. Самое разумное – более равномерно распределить заказы по месяцам, но, к сожалению, многое зависит не от нас, а от поставщиков металла, комплектующих, зачастую и от самих клиентов.

В то же время мечта любого производителя, чтобы его оборудование было востребовано и чтобы было много заказов. Значит, мы выпускаем хорошие машины, и хлебопеки их оценили по достоинству.

Недавно мы освоили производство расстойно-печных агрегатов и шкафов окончательной расстойки для туннельных печей, и они сразу стали пользоваться большим спросом, так как не уступают импортным аналогам, при этом существенно выигрывают в цене*. Мы стараемся подходить к заказам индивидуально, поэтому каждый агрегат конфигурируем под потребности клиента – меняем место выгрузки, расположение шкафа и различных навесных элементов и т.д.

– Чтобы Ваше оборудование было востребовано и впредь, нужно постоянно работать над ним. Что входит в Ваши ближайшие планы?

– Мы постоянно модернизируем все виды своего оборудования, добавляя дополнительные опции с учетом требований рынка. Большое внимание в последнее время уделяем совершенствованию шка-

фов окончательной расстойки с тем, чтобы сделать их еще более удобными для клиентов. Сейчас мы разрабатываем посадчики, надрезчики, укладчики и т.п. Есть и очень интересные и перспективные технологические цепочки.

– Есть ли у Вас какие-то новые направления деятельности? Что Вы считаете будет перспективным в ближайшее время?

– Все хлебопеки заинтересованы в производстве новых продуктов, и мы, со своей стороны, ищем решение этой задачи, возможно, пока не собственными силами, а с привлечением иностранных компаний.

Большой интерес вызывает тема производства готовых блюд, поскольку жизнь в больших городах (население России в основном в них и сосредоточено) диктует смену режима питания. Увеличивается число людей, которым некогда готовить. Они пользуются системой общепита или приобретают полуфабрикаты для разогрева в СВЧ. Готовые блюда или полуфабрикаты высокой степени готовности могут включать разнообразные продукты, в числе которых присутствуют кулинарные, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Как правило, это высокорецептурные булочки мелкого развеса и слоеные изделия с начинкой или без нее, кулебяки, пироги и пирожки с мясом, рыбой, овощами и т.п.

Производство готовых блюд в индустриальном масштабе – это очень перспективное и многообещающее направление. В наши планы входит создание современных автоматизированных и роботизированных food-заводов, их оснащение оборудованием с внедрением передовых технологий. С 2012 г. мы активно развиваем эту тему: запущены пилотные проекты таких производств совместно с ритейлерами.

Мы не стоим на месте, не ждем помощи, а просто хорошо выполняем свою работу. Надеемся, что наше оборудование и дальше будет востребовано российскими и зарубежными хлебопеками.

* См. статью В.А. Брязуна, М.Ф. Аднодворцева, А.А. Жуланова «Сравнительный анализ эффективности расстойных шкафов конвейерного типа различной конструкции» в № 3/2013, с. 32.