

## СЕМИНАР: «СЫРЬЕВАЯ БАЗА ДЛЯ СОЛОДОВЕННОГО И

## Курс на объединение

## Пивоваренный бизнес: тенденции

**В** начале июня в Переславле-Залесском состоялся трехдневный семинар «Сырьевая база для солодовенного и пивоваренного производства». Это уже второе подобное мероприятие, организованное для специалистов, так или иначе связанных с производственным циклом «пивоваренный ячмень – пиво». Организатором встречи выступил Берлинский НИИ пивоварения (VLB).

На семинар собралось более 120 гостей, среди которых присутствовали специалисты и руководители высшего звена компаний «САН ИнБев» (Sun InBev), «Malteurop Group», «Пивоваренная компания Балтика», «Efes», «Heineken», представители государственной власти, агрохимических и селекционных компаний. Специалисты обсудили большое количество тем, важных для аграрной отрасли России в целом: требования к качеству ячменя в процессах солодоращения и пивоварения, влияние климата на качество пивоваренного ячменя в России, цели селекции при разработке современных сортов, применение удобрений и средств защиты растений, технологии хранения семенного материала.

**Будущее рынка непредсказуемо**

Глава представительства АО «БайВа АГ» Александр Мордовин рассказал о динамике развития и тенденциях на мировом



и российском рынках пивоваренного ячменя, солода и пива. На мировом рынке пива продолжится небольшой рост на уровне 1...4% в странах Азии и Африки, в то время как в Европе ожидается снижение производства на 1–3%. В России в 2009 году крупный бизнес сократил объемы производства пива на 8%, а мелкие и средние производители, наоборот, показали рост на 20%. Для региональных пивоваренных компаний сложилась очень удачная конъюнктура для увеличения своего присутствия на рынке. По мнению Александра Мордовина, в 2010 году продолжится падение производства пива со стороны крупных компаний, в то время как мелкий и средний бизнес будет



Российские производители пивоваренного ячменя, солодовщики и пивовары стоят на пороге объединения в новый профессиональный союз. Цель – создать производственную цепочку замкнутого цикла и обеспечить членам союза информационную поддержку.

серьезно расти. Отрицательное влияние на рынок пива оказывают дополнительные законодательные инициативы и рост акцизов. Ряд экспертов говорит о возможном падении производства пива в России на 40% по сравнению с 2009 годом.

Общемировой рынок солода останется без значимых изменений, динамика его развития будет зависеть от состояния рынка пива. В России спрос на солод остается низким. Одной из причин является наличие переходящих остатков крупных пивоваренных компаний. В случае, если солодовщики не найдут возможность по увеличению реализации солода за границей, отрасль ожидает консервация ряда солодовенных производств.



Марсель Берендзен, проекты и сбыт, компания Frigor.Tec GmbH, д-р Йозеф Фонтейн, управляющий директор Берлинского независимого института пивоварения VLB и д-р Ханс-Георг Айльс, 1-ый председатель Союза производителей пивоваренного ячменя Германии на семинаре в Переславле-Залесском, что неподалеку от Москвы (слева направо).

Фото: Олаф Хендель (2), Ирэн Зайцева



Сотрудник Берлинского НИИ пивоварения возле установки замачивания и проращивания солода (установка микросоложения)

## ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВ»

Падение цен на пивоваренный ячмень прекратилось. Цена стабилизировалась на уровне 4,5 тыс. руб. за тонну. Сокращение площадей возделывания (в некоторых странах до 40%), снижение закупок качественного семенного материала, неблагоприятные погодные условия весной и летом 2010 года в ряде стран и сильная засуха в России, проблемы с сохранностью переходящих остатков ячменя урожая 2008 и 2009 гг. могут привести к росту цен на урожай 2010 года. Ряд пивоваренных компаний, в том числе и в России, уже приступил к формированию предложений по закупке ячменя урожая 2011 года.

### Китай как интересный рынок сбыта

Китай с годовым объемом производства 410 млн гектолитров входит в пятерку крупнейших производителей пива, поэтому презентации директора Китайского национального института пищевой промышленности Ван Деляна и генерального секретаря Китайского союза алкогольной промышленности Сяо Дзюнь вызвали особый интерес. В ближайшие несколько лет за счет строительства новых пивоваренных заводов количество производимого пива в стране продолжит расти, однако из-за таких факторов, как стоимость производства и контроль качества, дефицит сырья для производства пива остается весьма ощутимым.

Китай импортирует пивоваренный ячмень и солод из Австралии, Канады и Франции. Собственному производству солода не хватает стабильности. В успешном 2008 году объем производства пивоваренного ячменя в стране составил

3,44 млн т, но уже в следующем году посевные площади сократились на треть, а объем производства упал на 45–60%. Соответственно резко возросло значение импорта. В 2009 году объем импорта пивоваренного ячменя вырос до 1,74 млн т, увеличившись по сравнению с 2008 годом на 61%. Для российских производителей пивоваренного ячменя такой рынок сбыта, как Китай, может быть крайне интересен.

### В единстве наша сила

Александр Мордовин сообщил, что на разных уровнях была озвучена идея о том, что производителям пивоваренного ячменя, солодовщикам и пивоварам необходимо объединяться. Это будет открытая общественная организация под рабочим названием «Национальный союз производителей пивоваренного ячменя и солода». Минсельхоз РФ, Комитет по аграрным вопросам Госдумы РФ поддержали идею объединения, сейчас идут переговоры с Минэкономразвития. Союз должен впервые в России объединить все звенья производственной цепочки «пивоваренный ячмень – пиво». Государство поддерживает создание разного рода союзов и общественных организаций, которые помогают сплотить существующие профессиональные организации и структуры. Важно, чтобы у производителей ячменя, солода и пива была информационная база, а государство знало мнение профессионального сообщества. Особое внимание Союз будет уделять производителям пивоваренного ячменя, а также мелкому и среднему пивоваренному бизнесу.

НСХ

Ирэн Зайцева

# Наша программа



БИК-спектроскопия отдельных зерен применяется для экспресс-анализа самых важных параметров качества ячменя и солода: влажности, содержания белка и т.д. Одновременно можно получить информацию о гомогенности распределения измеренных значений в конкретной партии.

Проектирование,  
изготовление,  
поставка и монтаж  
установок для:

- производства комбикорма
- хранения
- сушки
- очистки
- транспортировки

## RIELA®

ООО «Мелькомпинжинеринг»  
ул. Интернациональная 96 Б  
603002 г. Нижний Новгород  
Российская Федерация  
тел./факс: +7 (83 12) 46 37 37  
тел./факс: +7 (83 12) 46 24 23  
info@riela-mki.ru

[www.riela.ru](http://www.riela.ru)  
[www.riela.de](http://www.riela.de)