

Сергей Собянин открыл первый в Москве центр разработки кондитерских изделий

27.02.2015

Мэр Москвы Сергей Собянин открыл опытную производственную линию в инновационном центре холдинга «Объединённые кондитеры». Открытие линии завершает реализацию инвестиционного проекта по созданию корпоративного центра разработки кондитерских изделий предприятия.

По словам градоначальника «Объединение — крупнейшее в России и одно из самых крупных в мире. 14-е место вы занимаете по объёмам производства кондитерки. Наверное, очень важно, и поэтому вы внедряете инновации, чтобы не только сохранить это место, но и упрочить его для того, чтобы укрепить положение на российском рынке и рынках других стран». Обращаясь к сотрудникам предприятия, на котором работает восемь тысяч москвичей, Мэр Москвы добавил: «Мы сегодня занимаемся импортозамещением, и кондитерская, и другая пищевая промышленность Москвы — одна из реальных конкурентных отраслей, и замечательно, что вы этим занимаетесь».

Наличие собственного инновационного центра позволит «Объединённым кондитерам» более гибко реагировать на новые запросы потребителей, укрепит позиции холдинга в конкурентной борьбе с зарубежными пищевыми концернами и будет способствовать импортозамещению. Инновационный центр холдинга «Объединённые кондитеры» расположен в центре Москвы, на улице Бауманской, дом 16. Он оснащён современным лабораторным и производственным оборудованием, которое позволяет выполнить полный цикл создания нового продукта — от идеи до опытного производства, сертификации и патентной защиты. В центре есть отдел исследований и разработок (R&D), аналитическая и инжиниринговая группы, экспериментальный цех, отдел тестирования и группа сопровождения.

Как отметил член совета директоров холдинга «Объединённые кондитеры» Артём Кузнецов, новая лаборатория позволит обойти крупнейших конкурентов. «Мы последнее время удерживаем на рынке в России первое место. Это очень сложно. Основные конкуренты — транснациональные корпорации Nestle, Mars, Kraft Foods, Ferrero — компании с многомиллиардными оборотами во всём мире», — рассказал он. Лабораторное оборудование позволяет проводить более 80 видов различных исследований сырья и готовой продукции. Производственное оборудование даёт возможность выпускать изделия из основных компонентов кондитерского производства (какао-бобов, муки, молока, сахара) и других ингредиентов. В центре работают 70 человек.

Инвестиции холдинга «Объединённые кондитеры» в создание инновационного центра составили порядка миллиарда рублей. В настоящее время приоритетом холдинга является разработка детских молочных батончиков, молочного шоколада, шоколада и конфет с низким содержанием углеводов, а также конфет и карамели, насыщенных витаминами. Холдинг «Объединённые кондитеры» был создан путём объединения 19 крупных российских кондитерских фабрик, включая московские «Красный Октябрь», «Рот Фронт» и кондитерский концерн «Бабаевский». Предприятия холдинга производят все виды кондитерских изделий, в том числе шоколад, весовые конфеты, карамель, ирис, зефир, вафли, торты, мармелад и восточные сладости. «Объединённые кондитеры» владеют наиболее известными российскими торговыми марками, такими как «Алёнка», «Бабаевский», «Вдохновение», «Мишка косолапый», «Красная Шапочка», «Коровка», «Тульский пряник» и другими. Холдинг является лидером российского рынка, крупнейшим кондитерским производством Восточной Европы и занимает 14-е место по объёму продаж кондитерских изделий в мире. Продукция реализуется через развитую сбытовую сеть по всей России. Поставки также осуществляются в США, Европу, Израиль, страны СНГ и ряд государств Ближнего Востока. На рынке кондитерских изделий Московского региона доля «Объединённых кондитеров» составляет 22 процента.

Исторически разработка новых сортов конфет, шоколада и других кондитерских изделий была сосредоточена в отраслевых научно-исследовательских институтах. Однако в современных условиях гибкого и быстро меняющегося производства эта схема работы обладает очевидными недостатками, главными из которых являются длительные сроки разработки и отсутствие должной координации между разработчиками, производителями и продавцами продукции. Для преодоления этой ситуации в 2012 — 2014 годах холдинг «Объединённые кондитеры» впервые в истории кондитерской отрасли России создал корпоративный инновационный центр, задача которого — разработка, тестирование и внедрение в серийное производство новых кондитерских изделий. Разработка новых продуктов направлена в том числе на замещение продукции иностранных компаний отечественными товарами. Правительство Москвы поддерживает проект интеграции отраслевой науки и производства.

После открытия современного кондитерского производства, Мэр посетил центр разработки медицинской техники, созданный группой компаний «Гута» в 2013 году. Мэру Москвы показали опытные образцы и готовую продукцию, которая поставляется в московские аптеки и клиники. «В 2014 году мы оборудовали это здание под инновационную лабораторию „Объединённых кондитеров“, а ещё до этого здесь существовала лаборатория, которая, собственно говоря, занимается медицинским оборудованием», — сообщил первый заместитель председателя совета директоров компании «Гута» Артём Кузнецов.

Основное направление деятельности центра — разработка и создание высокотехнологичной медицинской диагностической техники в сфере тонометрии и глюкометрии. Руководитель лаборатории центра доктор медицинских наук, профессор Александр Парфёнов уточнил, что разработки в первую очередь направлены на профилактику сердечно-сосудистых заболеваний. «Сейчас мы ещё начали такую большую серьёзную работу по неинвазивному мониторингу, то есть без взятия образца крови», — добавил он. В настоящее время сотрудники центра разработали две серии приборов: «Ангиоскан» — для ранней диагностики сердечно-сосудистых заболеваний и «Радиаскан» — для персонального радиационного контроля. Кроме того, ведётся работа над созданием тонометра для безманжетного измерения артериального давления и глюкометра для неинвазивного мониторинга (без прокола) концентрации глюкозы в крови пациента. В центре работают 25 сотрудников.

