

Инвестиции в производство – приоритет развития предприятий ОАО «Киевхлеб»

Компания «Киевхлеб» – признанный лидер хлебопекарного рынка Украины. В ее состав входит 6 хлебокомбинатов в столице и 6 производственных площадок в Киевской области. Производственные мощности позволяют выпускать до 1200 т хлебобулочных и 65 т кондитерских изделий в сутки, ассортимент насчитывает более 600 наименований продукции.

Чтобы жители столичного региона могли ежедневно получать свежий хлеб, на предприятиях компании трудится более 6 тыс. рабочих и специалистов.

Основа всех ее производственных процессов – техническая база. За последние годы на предприятиях выполнен большой объем работ, направленных на повышение технического уровня, внедрение энергосберегающих технологий, улучшение качества продукции и условий труда. Были реконструированы линии производства хлеба и хлебобулочных изделий, введены в эксплуатацию поточно-механизированные линии изготовления сдобы и кондитерских изделий, реконструированы и модернизированы упаковочные отделения.

По словам Владислава Атрошенко, председателя Наблюдательного совета ОАО «Хлеб Киева», инвестиции в производство позволяют с уверенностью смотреть в завтрашний день, что означает выпускать высококачественную продукцию, сокращать издержки, оптимизировать кадровые вопросы, в конечном итоге стабильно удерживать позиции лидера рынка. Немаловажен и экономический эффект от внедрения передовых оборудования и технологий.

На 2010 г. были запланированы масштабные инвестиционные проекты по технической реконструкции и установке прогрессивного оборудования на дочерних предприятиях компании на общую сумму 27,5 млн грн. Так, на Опытном хлебозаводе закончилась реконструкция технологической линии № 5, предусматривающая установку современной печи Г4-ХП 2,1-50-01 производства Шебекинского машзавода, шкафы окончательной расстойки ООО «Крайне» и модернизирован тестоприготови-

тельный участок (установлены шнеки подачи муки Spiromatik, дозирования компонентов ООО «Авиарм», тестомесильная машина Прима-300).

На новой линии планируется изготавливать хлебобулочные изделия, в частности хлеб пшеничный, арнаут, козацкий и хлебцы с отрубями. Экономический эффект будет достигаться в результате оптимизации тестоприготовления и выпечки в современной печи.

Реализация проекта позволит получать дополнительную прибыль в сумме 409 тыс. грн. в год. Срок окупаемости – 8,8 лет.

На хлебокомбинате № 11 закончилась масштабная реконструкция на линии производства сухарных изделий. Хлебокомбинат до недавнего времени не успевал обеспечивать заказы торговой сети по фасованным сухарям в связи с недостаточной мощностью действующей линии и отсутствием автоматизированного фасовочно-упаковочного участка.

Реализация инвестиционного проекта по замене печей (старой ПХС-25 печью Г4-ХП2, 1-31-01 Шебекинского машиностроительного завода, Россия), установке кулера для охлаждения сухарей (этого же завода), дозирующего комплекса «Ishida» (Япония) и упаковочного автомата «Matrix» (США) позволила решить целый комплекс проблем.

В результате реконструкции удалось повысить производственную мощность линии с 5,1 до 6,5 т в сутки; высвободить производственные площади с целью установки перспективных технологических линий или другого оборудования;

увеличить объем выпуска фасованной продукции до 80%, в том числе наиболее востребованной потребителем упаковки массой 0,3 кг;

уменьшить расход на упаковку продукции благодаря сокращению численности работников (8 человек);



улучшить условия труда и соблюдать санитарные условия в отношении упаковки готовой продукции (отсутствие контакта человека с ней).

Кроме того, специалисты маркетингового управления компании разработали современный дизайн

(751 тыс. грн. в год) вследствие экономии топлива (экономия газа – 398 тыс. грн. в год) и увеличить объемы продаж хлеба украинского. Срок окупаемости проекта – 3,8 лет.

Главный экономист предприятия Ольга Ляхович так прокомментирово-

батона «Колосок» из муки высшего сорта. А через год-два планируется заменить печь более энергоемкой в производстве пшеничного хлеба из муки первого сорта.

Один из основных предприятий-поставщиков оборудования в компа-



для упаковки сухарно-бараночных изделий (сушки, баранки, сухари, пряники, соломка). Таким образом, уже сейчас киевляне и жители Киевской области получают любимые сухарные изделия в новой фирменной упаковке.

Внедрение проекта позволит получить дополнительную прибыль (1506 тыс. грн. в год). Срок окупаемости проекта – 2,7 года.

На Белоцерковском хлебокомбинате реконструирована линия производства хлеба ржано-пшеничных сортов (печь ХВЛ заменена современной, энергосберегающей Г4-ХП-2,1-50-02-1 (Шебекинский машиностроительный завод).

Это позволило значительно повысить качество продукции, а также получить дополнительную прибыль

вала установку нового оборудования:

– Эта печь более мобильна в плане разогрева, легко перестраивается во время работы. В итоге хлеб получается с мягкой корочкой, равномерным мякишем, аппетитного цвета. Над улучшением качества выпечки работали специалисты комбината на протяжении нескольких месяцев. У нас есть старая технологическая линия, которая органично дополняет новую. Благодаря ей мы и обеспечиваем выпуск того количества продукции, которое нужно потребителю. Ведь город и район ежедневно заказывают около 20 т хлеба украинского.

Техническое развитие на Белоцерковском комбинате не останавливается. В ближайшее время будет введена в эксплуатацию линия выпечки

нию – Шебекинский машиностроительный завод. Например, на дочерних предприятиях ОАО «Киевхлеб» в 2009 г. внедрены:

на хлебокомбинате № 10 – кулер для накопления и охлаждения батон с автоматической подачей продукции на упаковку (первый и единственный в Украине);

на Фастовском хлебокомбинате – тупиковая печь Г4-ХПН 20 (единственная в Украине);

на Белоцерковском и Фастовском хлебокомбинатах – две тестомесильные машины.

В июне этого года состоялась встреча руководителей ОАО «Киевхлеб» и Шебекинского машиностроительного завода, на которой был подписан Меморандум о сотрудничестве между компаниями. Согласно этому документу, ОАО «Киевхлеб» получил статус официального представителя Шебекинского машиностроительного завода на территории Украины.

Цели, которые преследует это сотрудничество, очевидны: повышение качества продукции в результате использования высокотехнологичного оборудования, сокращение издержек производства вследствие экономии исходного сырья и энергии, повышение конкурентоспособности на основе использования новых технологий.

Как считает Генеральный директор ОАО «Киевхлеб» Владимир Черета, динамичное развитие предприятий компании, модернизация производственных мощностей и обновление ассортимента обеспечивают компании и позицию лидера рынка.

Наталья Лукьянова