

В Москве открыт современный центр разработки кондитерской продукции - Собянин

27.02.2015

На открытии опытной производственной линии в инновационном центре холдинга «Объединённые кондитеры», обращаясь к сотрудникам объединения, Сергей Собянин рассказал о том, что объединение — крупнейшее не только в России. Оно одно из самых крупных в мире. 14-е место вы занимаете по объёмам производства кондитерки. На предприятии работает восемь тысяч москвичей. 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.

«Мы сегодня занимаемся импортозамещением, и кондитерская, и другая пищевая промышленность Москвы — одна из реальных конкурентных отраслей, и замечательно, что вы этим занимаетесь», — добавил Мэр Москвы.

Исторически сложилось так, что разработкой новых сортов конфет, шоколада и других кондитерских изделий занимались в отраслевых научно-исследовательских институтах. В современных условиях гибкого и быстро меняющегося производства эта схема работы изжила себя и обладает очевидными недостатками. Основными проблемами являются затянутые сроки разработки и отсутствие должной координации между разработчиками, производителями и продавцами продукции.

Для решения и преодоления этих проблем в 2012 — 2014 годах холдинг «Объединённые кондитеры» впервые в истории кондитерской отрасли России создал корпоративный инновационный центр. Перед ним были поставлены ряд задач. Таких как 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 полностью поддерживает проект интеграции отраслевой науки и производства. 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» находится в центре Москвы, на улице Бауманской, дом 16. Оснащённый современным лабораторным и производственным оборудованием, центр вполне может 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 открывает широкие возможности. С ее помощью можно 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.

Современное 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 трудятся 70 человек.

Инвестиции холдинга «Объединённые кондитеры» в создание инновационного центра составили порядка одного миллиарда рублей.

В настоящее время его приоритетным направлением 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.

Продукция реализуется не только 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.

Во время посещения центра разработки медицинской техники, созданный группой компаний «Гута» в 2013 году, Сергей Собянин 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.

Адрес страницы: <http://losinka.mos.ru/presscenter/news/detail/1618403.html>

[Управа района Лосиноостровский](#)