

**Олег Сирота:**

**Мы гордимся тем, что работаем на российском оборудовании**

11 октября 2018 года (четверг) в московском Экспоцентре на Красной Пресне состоится II Форум пищевого машиностроения. Узнайте новости отрасли и планы правительства по развитию и субсидированию от лучших экспертов страны.

К участию приглашены главы регионов, руководители федеральных и региональных ведомств, Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Министерства промышленности и торговли Российской Федерации, ведущие производители пищевого оборудования и лучшие сельхозтоваропроизводители, руководители дилерских центров и сервисных компаний, научные и отраслевые эксперты.

В программе форума пленарное заседание по вопросам стратегии развития пищевого машиностроения в России, а также две тематические секции. Сегодня мы беседуем с участником секции «Российское оборудование: как растопить лед между производителями и потребителями?», сыроваром, экспертом Московского экономического форума **Олегом Сиротой**.

**- Олег Александрович, есть ли в сыроварении проблема доверия к российским производителям?**

- Благодаря курсу рубля выбора, каким оборудованием пользоваться, не осталось. 95% фермерских сыроварен России работают на отечественном оборудовании. И мы этим гордимся.

Что касается качества оборудования для производства сыра, машиностроители растут на глазах. Буквально, от нескольких кастрюлек для варки сыра до внушительных объёмов. Разрабатываются свои машины, копируется импортное производство.

У сыроваров проблемы поиска поставщиков нет, потому что большинство участников рынка знают отечественных производителей, есть постоянная обратная связь. Единственная проблема, которая существовала в начале нашей работы - производители не замечали мелких потребителей. Но благодаря программе государственной поддержки Минпромторга на фермеров стали обращать внимание, увидели, что существует большой рынок и стали подстраиваться под наши потребности.

**- Какие сейчас тенденции в отечественном сыроварении, на что стоит обратить внимание производителям?**

- Существует тенденция насыщения рынка производством совсем маленького объёма: от 50 до 500 л. Производство разворачиваться, и растёт спрос на котлы-тонники. Я прогнозирую, что через несколько лет будет спрос на пятитонные котлы. Также необходим рынок по копированию импортных прессов для прессования твёрдых и полутвёрдых сыров. В этом сегменте предстоит ещё много работы. Отдельное направление, которое требует развития - оснащение для хранилищ сыра, где сыр созревает. В этой нише можно очень хорошо заработать. Оборудовать хранилище сыроварни стоит порядка 5 млн рублей.

**- Сравните, пожалуйста, качество импортного и нашего оборудования, есть ли разница?**

- Несколько лет назад провал в качестве был огромным, было бы стыдно ставить наших производителей в один ряд с иностранными поставщиками. Но эта проблема была из-за отсутствия рынка как такового. Раньше швы пеной варили. Доходило до того, что нержавейка ржавела! Из нашего были только старые советские ёмкости для пастеризации (венгерские копии с голландских копий 50-летней давности). Последние годы машиностроители стремятся к импортозамещению. Да, не всегда получается. Но мы вместе проходим этот путь становления. Сыры у нас тоже не сразу получались.

Сегодня появился ряд производителей из Воронежской, Кировской, Ярославской области, продукцию которых не отличить по качеству от той же Швейцарии, например. Это тенденция последнего года. Несколько производителей совершили настоящий прорыв. Сейчас российские производители могут своё оборудование и немецким, и швейцарским потребителям предлагать. Я не вижу различий. Достойного качества котлы, ёмкости для хранения молока, пастеризаторы выпускают российские предприятия.

**- Как обстоят дела с экспортом в сегменте сыроварения?**

- Пока это только первые поставки, разовые, но экспорт стартовал. В основном в страны СНГ. Недавно с удивлением узнал, что с Южной Америкой стали работать. Экспортный потенциал пищевого машиностроения в сыроварении большой. Конкуренции с китайцами нет, потому что они не умеют делать сыр. На мировом рынке в основном швейцарские и немецкие производители, но у них выше себестоимость производства. Поэтому нашим машиностроителям есть, куда расти.