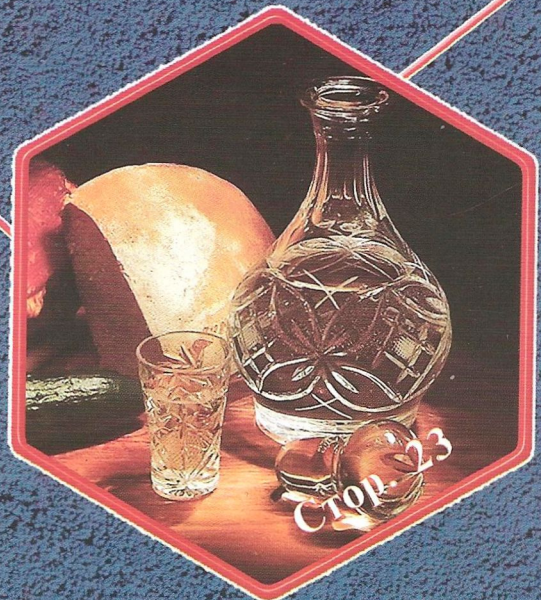
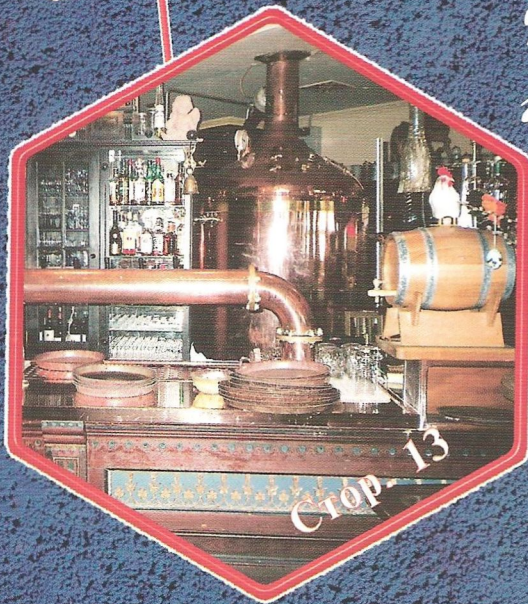




ХАРЧОВА *і переробна* ПРОМИСЛОВІСТЬ

січень, 2009

*У новому році — нових
творчих здобутків,
ефективних наукових
знахідок, подальшого
піднесення виробництва,
створення сприятливих
умов для повноцінного
функціонування всіх
галузей виробництва*



МІНІ-ІНДУСТРІЯ: КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАСОБІВ ВИРОБНИЦТВА

безалкогольних та слабоалкогольних напоїв



ПОШУК НЕОРДИНАРНИХ РІШЕНЬ

НЕЛИШИЛИСЯ осторонь тенденцій розвитку пивоварної індустрії також і країни Африки та ряду інших регіонів, для яких історично зовсім не притаманне, за різними ознаками, споживання слабоалкогольних та алкогольних напоїв. Тут простежуємо тенденцію до виробництва та широкого споживання безалкогольного пива та інших безалкогольних напоїв. Ринки цих країн ще ненасичені, а отже, приваблює для інвестицій крупних компаній. Саме тому численні гіганти-виробники напоїв спрямовують туди свої капіталовкладення.

Водночас пошук нових неординарних рішень по залученню споживачів напоїв, становлення та розвиток малого й середнього бізнесу в останні два десятиріччя посприяли народженню та широкій появі міні-індустрії з виробництва та споживання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв — міні-брова-

рень, міні-пивоварень, міні-пивзаводів, міні-квасоварень, міні-цехів з виробництва безалкогольних напоїв тощо. Так, за повідомленнями від Дайджест преси Союзу російських пивоварів, **лише в Празі, столиці Чехії, одній з найбільш розвинених країн світу з виробництва та споживання пива, останнім часом з'явилося понад 50 міні-пивоварень різної потужності.**

У Києві ж, багатомільйонній столиці України, функціонує близько десяти міні-пивоварень, ряд — на стадії проектування та впровадження. Якщо враховувати загальну кількість міні-пивоварень по Україні — приблизно 100–150 (у Росії — не менше 1000, Німеччині — понад 680, у США — більше 1300), то це тільки початок розбудови міні-індустрії пивоваріння. Аналогічна ситуація щодо зростання міні-виробництв спостерігається і в споріднених сферах цієї галузі — виробництві безалкогольних напоїв. Як свідчить практика, бажаючих мати такі власні засоби виробництва багато. Але

Виробництво та споживання слабоалкогольних напоїв у більшості країн світу — Америці, Канаді та Західній Європі — вже давно набуло свого апогею. З часом, у міру розвитку ринкових відносин, й інші країни світу (Східної Європи, Азії), у тому числі й нетрадиційного споживання для останніх, наприклад, такого напою як пиво, приєдналися до світового співтовариства виробників напоїв. А деякі з них, приміром, Китай, за темпами розвитку пивоваріння займають лідируючі місця серед виробників.

основний стримуючий стимул до їх широкого впровадження — висока вартість обладнання.

Міні-пивоварне виробництво — не конкурент чи протипага великим підприємствам. Їх порівняння просто некоректне. Вони мають свій сектор у сфері розподілу бізнесу, ідеально підходять для малого та середнього виробництва. Виступаючи як самостійні засоби, для одних вони є власними засобами виробництва напоїв, для інших — розширюють та підсилюють сегмент свого бізнесу — індустрії харчування та розваг. Водночас вони роблять існуючі кав'ярні, бари, ресторани, казино, готелі тощо більш привабливими та неординарними, залучаючи широке коло клієнтів.

Малі структури займають свій певний сегмент у ринку пивоваріння різних країн — від 3 до 5%, але в основному виконують функцію наближення виробництва напоїв до споживача, доповнюють його своїм різноманіттям, свіжістю та цілющию напоїв. Цей факт — незаперечний і не потре-



бує доказу. Можна сказати, що міні-пивоварні виступають ще й стимулом для великих підприємств у пошуку нових рецептур, розвитку асортименту напоїв, реклами своєї продукції через реалізацію напоїв своєї торгової марки в умо-

вах власних міні-пивоварень тощо.

ЯКУ НАЗВУ ОБРАТИ?

ОСТАННІМ часом, на вимогу потреб малого та середнього бізнесу, з'являються також нові за-

соби міні-виробництв — квасоварні, медоварні, міні-цехи й заводи з випуску напоїв з нетрадиційної сировини, безалкогольних напоїв та ін.

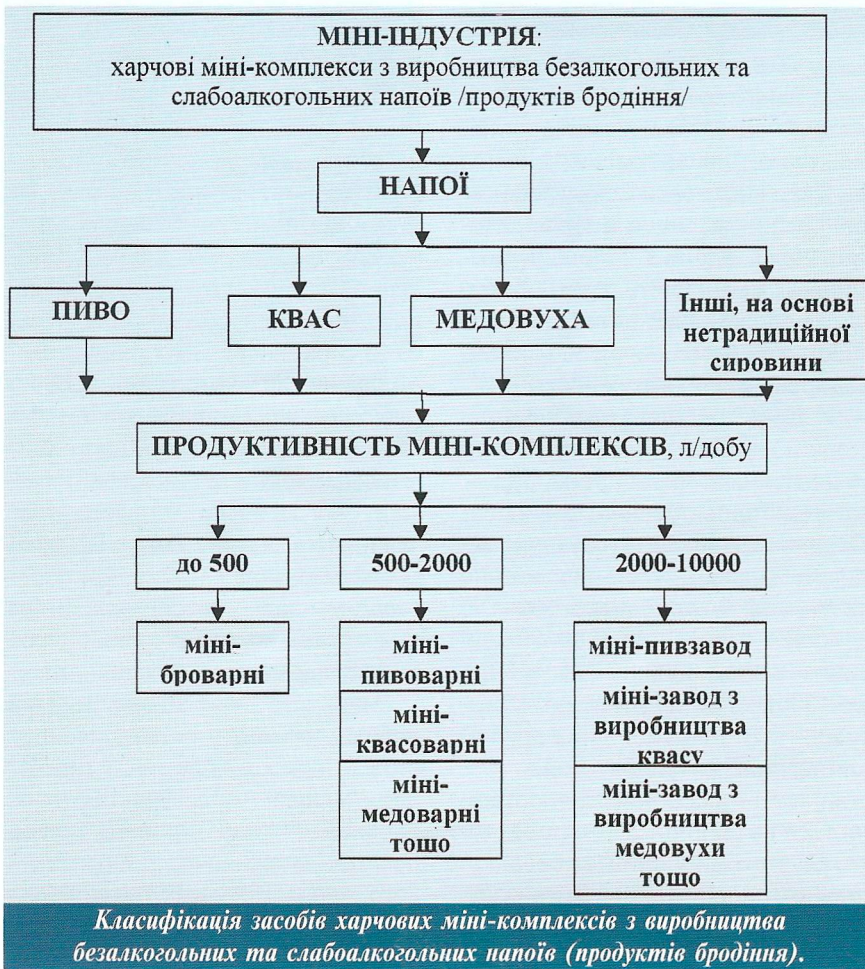
На жаль, незважаючи на досить тривалий термін існування та широке впровадження міні-пивоварних комплексів, поки що не існує чіткого визначення, розподілення та класифікації засобів міні-пивоварного виробництва або інших міні-харчових комплексів з виробництва напоїв. Щодо пивоваріння, то в країнах-виробників обладнання і там, де вони набули найбільшого впровадження, міні-пивоварнями та міні-пивзаводами називають комплекси різної потужності — від 300 до 6000 л/добу і більше. У деяких країнах взагалі всі малі виробництва (до 10000 л/добу) — міні-пивзаводи. Наприклад, у Німеччині прийнято класифікувати малі виробництва за функціональним призначенням та розподіляти їх на дві групи:

- домашні пивзаводи (або любительські міні-пивзаводи) і мікропивоварні потужністю до 100–200 л/добу, що переважно виробляють пиво для власних потреб, а не для продажу;
- ресторанный або "барні" міні-пивзаводи та виробничі міні-пивзаводи відповідно потужністю від 300 до 2000 та від 2000 до 4000 л/добу, що виробляють та продають пиво. Відмінність між ними в тому, що перші виготовляють і продають пиво, а другі — тільки його виробляють.

У США взагалі розрізняють тільки "мікрорайонні пивзаводи" потужністю більше 6000 л/добу, вони забезпечують та задовольняють потребу в даному напої невеликий район міста або поселення, та всі інші засоби виробництва (від 500 до 6000 л/добу) як міні-пивзаводи.

Дещо інший підхід, у чомусь подібний до прийнятого в Німеччині, спостерігаємо в Чехії. Міні-виробництва потужністю від 50 до 500 л/добу тут називають мікро-пивоварнями, а більше 500 л/добу — міні-пивзаводами.

Аналогічно — в Україні та інших країнах СНД, де останнім часом з'явилися ще й притаманні



тільки для них змішанні варіанти різної потужності. Тобто такі, де пиво виготовляють, частково споживають, а решту реалізують за межами даного закладу.

Такий різноплановий підхід до класифікації засобів виробництва в різних країнах пов'язаний із суто власною специфікою виробництва та реалізації напоїв (законодавчими положеннями та нормативами, особливістю умов існуючого ринку напоїв тощо), власних практичних міркувань, властивими тільки для них. Тож вони, отже, не мають якогось узагальненого напрямку.

Крім того, **існує певна проблема, пов'язана з міні-харчовими виробництвами**. Так, у пивоварінні, наприклад, незважаючи на продуктивність пивоварних комплексів, оскільки вони є засобами виробництва пива, останні підлягають проектуванню та розміщенню згідно з Нормами технологічного проектування підприємств пивоварної промисловості. Дані норми поширюються на підприємства, не уточнюючи їх потужності, тобто від найменшого, наприклад, 1500 дал пива на рік, добова потужність — від 50 л/добу і вище.

ПОТРІБНІ ВІДПОВІДНІ НОРМИ

ПОДІБНА ситуація простежується і з іншими міні-виробництвами напоїв. Звісно, що переносити всі вимоги проектування, що висувуються до великих підприємств, на малі виробництва не зовсім доречно й коректно. Але, на жаль, іншого офіційного документа щодо проектування міні-харчових комплексів, у тому числі міні-пивоварень, міні-пивзаводів тощо не існує. Натомість у наших сусідів (Росія) такі норми з появою міні-виробництв було розроблено й вони діють, що сприяє ефективнішому та ширшому їх впровадженню.

Таким чином, як бачимо, **єдиного, чітко прийнятого підходу до визначення, назви та класифікації малих виробництв, тобто засобів виробництва міні-індустрії, не існує**. Відсутність чіткого виз-

начення та розподілення засобів міні-виробництв, їх класифікації призводить до різних тлумачень, плутанини та непорозуміння щодо їх продуктивності, апаратурно-технологічного оснащення, проектування, а в продавців та замовників такого обладнання — до повної некомпетентності щодо вимог до таких комплексів, їх експлуатації тощо. Тому-то розв'язання даної проблеми — надто актуальне завдання.

Аналіз і практика існування діючих вітчизняних міні-пивоварних комплексів та аналогічних об'єктів з виробництва квасу, медовухи тощо дає змогу запропонувати для наших умов доцільну узагальнену класифікацію (див. схему) та назву засобів міні-харчових комплексів з виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв (продуктів бродіння) за їх головною ознакою —

тань щодо їх розміщення та облаштування, як міні-пивзавод. Останній, як правило, характеризується не тільки своєю об'єктивною техніко-технологічною складністю, умовною масштабністю (на відміну від перших), а й потребує вже вирішення значно складніших та специфічних завдань, що висувуються до проектування великих підприємств (як-от утилізація відходів, стічні води, захист від шуму обладнання, створення зеленої зони тощо).

ЗА ОЗНАКОЮ ПРОДУКТИВНОСТІ

ВПРОВАДЖЕННЯ в практику такого умовного розподілення засобів міні-виробництв безалкогольних та слабоалкогольних напоїв за ознакою їх продуктивності, їх класифікація та чітке визначення дають змогу

Малі структури займають свій певний сегмент у ринку пивоіндустрії різних країн — від 3 до 5%

продуктивністю: до 500 л/добу — міні-броварні, від 500 до 2000 л/добу — міні-пивоварні, міні-квасоварні, міні-медоварні і т.п. Від 2000 до 10000 л/добу — міні-пивзаводи, міні-заводи з виробництва квасу, міні-заводи з виробництва медовухи тощо.

Класифікація за ознакою продуктивності та прийнята назва, що пропонується до засобів міні-виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв (продуктів бродіння), дає змогу легко й швидко асоціювати та визначити масштабність їх виробництва, а отже, ухвалювати правильні рішення з різних питань. Наприклад, **міні-броварня або міні-пивоварня, відповідно продуктивністю до 500 та від 500 до 2000 л/добу, сприймається як нескладний інженерний об'єкт** — кухня, ресторан тощо із своїми специфічними вимогами, але як такі, що не потребують такого ж підходу та вирішення пи-

менш проблематично, легко та швидко:

- здійснити більш чітко та конкретне проектування підприємства малої потужності (обрати правильний та раціональний підхід);
- надати правильного уявлення щодо продуктивності, відповідного апаратурно-технологічного оснащення комплексу та його складності;
- з наближеною точністю охарактеризувати техніко-економічні, технологічні та експлуатаційні можливості комплексу;
- чітко визначитися з вимогами щодо його розміщення, проектування та умов експлуатації, його перевагами й недоліками;
- прорахувати економічну ефективність та доцільність впровадження.

С.УДОДОВ,
доцент

Національний університет харчових технологій