

Справка

по вопросу «Проблемы отрасли и пути их решения. Основные направления сотрудничества с предприятиями»
кафедра «Технология производства продуктов питания»

1. СОСТОЯНИЕ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Введение. Рынок мясной продукции в Кыргызской Республике динамично развивается и имеет весьма устойчивые тенденции роста. Мясо и мясопродукты являются одним из основных видов продовольствия в Кыргызской Республике.

Состояние обеспеченности мясом и мясопродуктами оказывает существенное влияние на другие виды продовольственных рынков и их значение для обычного потребительского рациона весьма велико. В этой связи, мясо и мясопродукты являются частью государственного стратегического запаса. Показатели развития мясной промышленности составляют предмет пристального внимания со стороны государства, поскольку структура потребления мясопродуктов является индикатором уровня доходов потребителей, что особенно ярко проявляется на рынке колбасных изделий.

В стране происходят кардинальные изменения во всех отраслях экономики. Ими затронута и мясная промышленность, которая в течение многих лет развивалась на базе традиционного животноводства, некогда являвшегося ведущим сектором экономики страны.

За последние годы производство сырого мяса в Кыргызской Республике постепенно увеличивалось.

- Говядина представляет собой самую большую категорию в общем объеме производства мяса, составляя 52%.
- Баранина и козье мясо занимают вторую большую долю, составляя 26,3%.
- Далее следует мясо лошади (10,1%), свинина (9,3%) и птица (2,1%) [1].

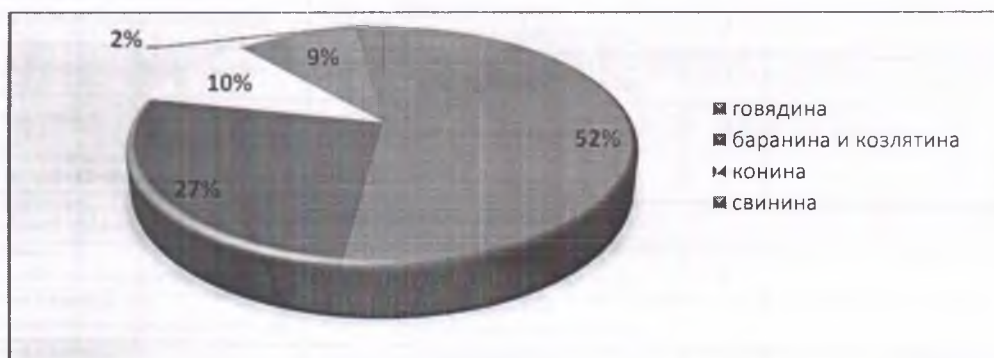


Рисунок 1. Объем производства сырого мяса в Кыргызской Республике

С введением в Кыргызской Республике частной собственности на землю многие крестьянские (фермерские) хозяйства, а также частные лица стали больше выращивать скот, тем самым максимально обеспечивая рынок мясом и мясопродуктами, а перерабатывающие предприятия сырьем.

В Кыргызской Республике имеет место интенсивный рост производства мяса в крестьянских и фермерских хозяйствах при одновременном его снижении на государственных предприятиях. В то же время основными производителями животноводческой продукции постепенно становятся личные хозяйства населения.

В настоящее время Министерством сельского хозяйства и мелиорации был разработан проект «Стратегия развития сельского хозяйства Кыргызской Республики до 2020 года». Главная задача на период до 2020 г.: увеличение объема переработки сельскохозяйственной продукции и рост экспорта, создание нормативно-правовых и экономических стимулов развития перерабатывающей промышленности [2].

Развитие мясной промышленности должно привести к следующим целевым показателям, представленным в табл. 1.

Таблица 1 - Прогнозируемые показатели переработки сельскохозяйственной продукции (на конец года), млн. сом

Продукция	Базовые показатели, млн. сом	Прогнозируемые показатели, млн. сом		
	2011 г.	2015 г.	2017 г.	2020 г.
Производство мяса и мясопродуктов	1248,9	1354,6	1484,6	1679,7

Увеличение спроса на мясо и мясопродукты стимулирует мясоперерабатывающие предприятия к увеличению их выработки.

Анализ текущей ситуации в мясной отрасли Кыргызской Республики

В настоящее время в Кыргызской Республике официально зарегистрированы и функционируют 570 предприятий по переработке мяса, 90 % которых являются мини-предприятиями. Они зачастую вырабатывают мясо и мясопродукты, не соответствующие технологическим параметрам и ветеринарно-санитарным нормам.

Кроме того, в целях снижения платежей в бюджет ими скрываются фактические объемы, произведенной продукции. Из производимого мяса более 93,0 % обеспечиваются малыми цехами, а крупные мясоперерабатывающие предприятия простаивают ввиду отсутствия оборотных средств для модернизации

Слабая материально-техническая база многих предприятий мясной отрасли, неразвитая производственная инфраструктура, нехватка складов для длительного хранения сырья не позволяют комплексно перерабатывать исходное сырье, что приводит к дополнительным потерям, снижению безопасности и качества.

Уровень внедрения в производство современных видов упаковки недостаточен для решения вопросов повышения качества и безопасности продукции, оптимизации процесса товародвижения.

Отсутствие достаточных финансовых средств у организаций тормозит внедрение ресурсосберегающих технологий, диверсификацию производства.

Малые масштабы производства фермерскими хозяйствами приводят к росту издержек перерабатывающих предприятий на формирование сырьевого запаса, что обуславливает создание преимущественно маломощных предприятий с низкой конкурентоспособностью продукции. Уровень получаемых доходов не позволяет обеспечивать рост производственного потенциала. Кредитование производства ограничено высокими процентными ставками.

В отношении колбасных изделий, мясных деликатесов и других мясных изделий наблюдается активный рост производства. Многие предприятия имеют свои торговые

марки, и их продукция пользуется спросом, как на внутреннем рынке, так и на рынках Казахстана.

В мясной отрасли негативным фактором, затрудняющим точный учет производства и реализации продукции, является теневая экономика. Значительный объем производства, переработки и реализации мяса не легализован у многих частных мелких предпринимателей.

Отсутствие современной технологической базы по убою скота является сдерживающим фактором развития мясного животноводства и создает условия для ввоза значительных объемов импортного мяса.

К основным проблемам относятся:

- отсутствие идентификации животных и зонирования территории;
- неблагоприятная эпизоотологическая ситуация, в связи с чем периодически вводится карантин на вывоз продуктов;
- моральный и физический износ технологического оборудования, недостаток производственных мощностей;
- обработка, хранение и транспортировка проводятся с грубейшими нарушениями гигиены и санитарии;
- неразвитая инфраструктура хранения, транспортировки и логистики товародвижения мясной продукции;
- высокий уровень теневого производства мяса и мясопродуктов.

Исходя из вышеизложенного, в **целях оздоровления мясной промышленности** необходимо:

- привлечение инвестиций в реконструкцию и модернизацию крупных мясокомбинатов на более мелкие;
- строительство новых убойных пунктов в городах и крупных населенных пунктах, с внедрением новых технологических процессов, с проведением первичной обработки мяса и сбора сопутствующей продукции (шкуры, волос, субпродукты, кровь, рога и копыта);
- создание производственно-технологических лабораторий для химико-биологического анализа и оценки качества продукции;
- усиление государственного надзора за ввозимым импортным мясом.

Выполнение задачи развития инфраструктуры и логистического обеспечения продовольственной группы товаров позволит повысить к 2021 году уровень товарности сельскохозяйственной продукции на 5 %.

Также значительная часть вторичных ресурсов, образуемых в результате промышленной переработки сельскохозяйственного сырья, используется неэффективно. Необходимо увеличить использование отходов мясоперерабатывающих предприятий для производства вторичных ресурсов, что обеспечит повышение эффективности производства и снизит вредное воздействие на окружающую среду [3].

Текущее состояние мясной отрасли на 2018 г.

На сегодняшний день в Кыргызской Республике насчитывается 22 мясоперерабатывающих компаний по информации Государственной инспекции ветеринарной и фитосанитарной безопасности [4]

По данным ведомства, 5 из 22 мясокомбинатов имеют право на вывоз продукции в ЕАЭС и третьи страны, то есть это компании, вошедшие в реестр ЕАЭС.

По информации инспекции Кыргызская Республика в этом году в основном поставляла мясо в Иран и Узбекистан.

За 8 месяцев 2018 г. Кыргызская Республика экспортировала 297,8 т мяса: 278 т баранины в Иран и 20 т мяса птицы в Узбекистан.

Таблица 2 - Экспорт мяса Кыргызской Республикой за 8 месяцев 2018 г.

Вид животных и наименование продуктов и сырья животного происхождения	Ед. измерения	Росси я	Казахста н	Белорусси я	Узбекиста н	Иран	Таджикиста н	ИТОГ О
		ВЫВОЗ	ВЫВОЗ	ВЫВОЗ	ВЫВОЗ	ВЫВОЗ	ВЫВОЗ	
Баранина	т					278		278
Мясо птицы	т				20			19.8
Всего:					20	278		297,8

Анализ мясного рынка Кыргызской Республики показал, что около 90 % от общего рыночного сегмента занимают такие действующие мясоперерабатывающие предприятия как «Риха», «Баркад», «Тойбосс», «Аброй», «Салих» и др.

2. Состояние молочной отрасли Кыргызской Республики

Производство молока в Кыргызской Республике в течение последних лет показывает положительный тренд. Так заготовка молока составило 1 481,1 тыс. тонн, что превышает уровень последних лет. Увеличение производства сырого молока связано с тем, что количество поголовье коров в Кыргызстане увеличилось, но средний годовой надой молока от одной коровы снизился. Это по большей части связано с тем, что идет деградация племенных пород, смешивание с обычными породами, которые приводят к снижению производительности.

Ситуация и проблемы в производстве молочной продукции (сырое молоко)

Для контроля качества и гигиены сырого молока является важным соблюдение гигиены сырого молока от доения до переработки, удаление примесей, контроль температуры и времени стерилизации. Большинство проблем молочных продуктов Кыргызстана связано с доением. Причиной является недостаток знаний, касающихся контроля гигиены и качества. Особенно важным для обеспечения безопасности и повышением качества молочной продукции республики является качество сырого молока, из которого производятся все молочные продукты.

Молочные компании. На данный момент зарегистрировано 144 больших, средних и малых предприятий. Среди них «Бишкек сүт» в Чуйской области является самым крупным предприятием республики. В других областях и городах молочные

компании являются в основном частными предприятиями, которые скупают молоко у частных лиц и производят молочную продукцию. Это компании ОсОО «Кант сут», ОсОО «Умут», ЗАО «Шоро», ОсОО «Шин Лай», ЗАО «Ак Жалга», АФ «Чабрец» и т.д. «Бишкек сут», внедрил HACCP и ISO22000, оборудован лабораторией, имеет систему контроля внутри предприятия. Проблемы малых и средних предприятий – это отсутствие оборудования для фильтрации, недостаточная мощность лабораторий, отсутствие системы контроля процессов внутри предприятия. По инициативе Таможенного союза в июле 2013 года была проведена инспекция молочных компаний, в августе правительством Казахстана был опубликован промежуточный отчет о ситуации и проблемах молочных компаний. Согласно этому документу 5 компаний получили право на экспорт продукции в южные районы Казахстана.

Потенциал у Кыргызских молочных продуктов есть. Согласно статистическим данным КР от общего производимого сливочного масла 61% экспортируется, сыры - 50 % и переработанное молоко - 28% экспортируется. Следует отметить, что по неофициальным данным около ¼ часть производимого в стране молока перерабатывается. Однако можно сказать, что потенциал молочных продуктов значительный.

Основные страны, куда экспортируются отечественные молочные продукты — это Россия и Казахстан. На этих рынках наши молочные продукты занимают нишу низкого и среднего ценового сегмента и среднего качества. На этих рынках основным конкурентом считается Белоруссия 80% в России и 65% в Казахстане, также Уругвай, Аргентина, Новая Зеландия. Белоруссия, как страна с самообеспеченной молочной продукцией на 271% и низкой себестоимости готового продукта, является сильнейшим конкурентом и угрозой на этих рынках для Кыргызских молочных продуктов. Также отечественная продукция по сравнению продукцией стран импортеров (Россия и Казахстан) достаточно конкурентоспособна по ценовой категории и по качеству. Но по объемам мы в разы проигрываем, тем не менее страны импортеры являются зависимыми от импорта молочной продукции. Самообеспечиваемость России 81,5%, Казахстан 89,9%, Кыргызстан 107%.

Инспекция качества молока у сборщиков и молочных компаний. Предприятия, на которых проводилось настоящее исследование, как сборщики, так и молочные компании делают простую экспертизу при приемке молока. Нормы, которые они применяют, основываются на Техническом регламенте (ТР-К). Также, часть предприятий ориентирована на выпуск жирной молочной продукции из-за того, что закупочные цены изменяются в зависимости от жирности молока. Есть молочные компании, которые, несмотря на плохое качество, скупают по низкой цене такое молоко, это является причиной недоверия потребителя к продукции, сводит на нет стремление сборщиков и молочных компаний к улучшению качества.

Проблемы соблюдения гигиены на предприятиях молочной промышленности. В молочных компаниях, где проходили исследования, работают специалисты, оставшиеся со времен СССР и по сравнению с компаниями-сборщиками ситуация с гигиеной хорошая. Вместе с тем есть несколько проблем, таких как зонирование на заводе, недостаточные меры по очистке от волос, насекомых. Также, выявлены проблемы с нехваткой и старением оборудования, недостаточной мощностью оборудования лабораторий. Таможенный союз требует гарантии качества и соблюдения производственного процесса при экспорте-импорте пищевой продукции, необходимо внедрять HACCP и ISO22000. Для производства молочной продукции внедрение HACCP

как в Европе, так и в США является обязательным, поэтому предприятиям, собирающимся поставлять продукцию на экспорт, настоятельно рекомендуется внедрить НАССР. При отсутствии системы обеспечения качества, контроля и управления дистрибуции необходимо последовательно рассматривать создание системы отслеживания сырья и создание сети холодильного хранения. Требуется увеличивать производительность малых и средних компаний для развития отрасли молочной промышленности Кыргызстана.

Основные проблемы молочной отрасли:

- низкое качество сырья, в связи с этим проведение работ начиная со сдатчиков молока;
- отсутствие прозрачной инфраструктуры для сбора молока;
- теневой оборот;
- отсутствие государственной поддержки отрасли.

Пути решения проблем:

- повышение товарности молока, увеличение поголовья и продуктивности с/х животных путем селекционной работы;
- увеличение производства молочных т.е. натуральных, а не молокосодержащих продуктов;
- обеспечение кадрового потенциала молочных предприятий, создание научной базы молочной отрасли;
- развитие машиностроения, обеспечивающего отрасль высокотехнологичным энерго- и ресурсосберегающим оборудованием.

Ещё одной возможностью интенсивного развития молочной отрасли является расширение сотрудничества в рамках Центральноазиатского региона (работа в проектах), в частности с Казахстаном, Узбекистаном и Таджикистаном. Обмен технологиями, кадрами, сырьевыми ресурсами могут дать толчок для развития отрасли во всех странах региона. При этом одним из составляющих успеха может стать человеческий фактор, т.к. в Узбекистане и Таджикистане основной костяк инженерно-технических работников мясной, молочной, консервной отрасли составляют выпускники Фрунзенского политехнического института, которые готовы к тесному сотрудничеству с нашей страной. В настоящее время налаживаются деловые связи университета с молочными предприятиями Ташкента и Душанбе и Худжента в форме консультаций со стороны сотрудников кафедры технологии производства продуктов питания. Целесообразным является возобновить сотрудничество в области подготовки кадров для молочной отрасли. Первые шаги в этом направлении сделаны, в частности расширяется мобильность студентов и преподавателей между вузами Казахстана, Таджикистана и КГТУ им. И. Раззакова.

3. Производство хлеба, макаронных и кондитерских изделий.

Состояние хлебопекарной, кондитерской и макаронной отрасли Кыргызской республике и пути развития.

Широкое развитие получили мини-пекарни (в республике они дают почти 90% производимой хлебопекарной продукции). Производство хлеба относительно потребностей внутреннего рынка за последние 10 лет осуществляется мини-пекарнями и мини-цехами.

В настоящее время в республике работают более 2000 официально зарегистрированных пекарен, кроме них в обеспечении хлебом участвует промышленная деятельность населения и множество нелегальных производств по выпечке лепешечных изделий и других изделий из теста. Создание мини-предприятий в мукомольной и хлебопекарной отрасли позволили улучшить снабжение населения республики мукой и хлебом в ассортименте, особенно отдаленных горных районов республики. Однако, практика их работы показывает, что многие из них работают без соблюдения технологических параметров и режимов, зачастую их продукция не соответствует требованиям стандартов, особенно в применении различных химических рыхлителей, улучшителей, обогатителей с точки зрения их безопасности для здоровья населения.

При этом 80% населения обеспечивается хлебом, выпеченным в домашних условиях. Поэтому в стандартах по производству хлеба не всегда в полном объеме учитываются данные по производству.

Практика работы мини - пекарен, мини - мельниц показала, что выпускаемая ими продукция не соответствует многим параметрам качества, потому сама жизнь требует вовлечения оборотных средств и инвестиций в крупные производственные мощности для обеспечения безопасности здоровья населения, так как хлеб и мука – основной продукт питания.

Хлебопекарная отрасль наиболее восприимчива к рыночным изменениям и полностью зависит от колебаний спроса и предложения на этом рынке.

Основная задача, стоящая перед отраслью – обеспечение населения качественной хлебобулочной продукцией в таком ассортименте и количестве, которые бы соответствовали его ежедневным запросам. Потребление хлебобулочных изделий зависит от ряда факторов, основными из которых, являются традиции и привычки покупателей, цена, уровень денежных доходов населения, взаимосвязь с потреблением других продуктов питания.

Для реализации поставленных задач требуется выполнить корректировку на основании регионального аспекта: максимально загрузить наиболее технически и технологически оснащенные предприятия в соответствии с региональным признаком, развивать рыночную инфраструктуру, произвести укрупнение предприятий с целью увеличения каналов сбыта, пересмотреть сырьевые и сбытовые зоны. Техническое и технологическое перевооружение, замена устаревшего фасовочного и упаковочного оборудования, организация упаковки продукции в современную тару, укреплять производственную базу субъектов.

Основное сырье для хлебопродуктов – мука. Качество муки имеет решающее значение для качества хлеба. В данное время почти все предприятия по выпуску хлебобулочных изделий получают пшеничную муку с клейковиной 23% (прошлые годы – 28%), то есть качество муки ухудшилось. Произрастающая в Кыргызской республике пшеница не соответствует нормам ГОСТа, по которым содержание клейковины должно быть не ниже 28%.

Перспективная задача – довести процент упакованного хлеба до 80%, оставшиеся – 20% будут предназначены для тех слоев населения, кому хлеб в полиэтилене не по карману.

На предприятиях санитарно-техническое состояние не соответствует санитарным требованиям, отсутствуют документы, подтверждающие безопасность используемого сырья, на предприятиях у работников отсутствует медицинское освидетельствование, предприятиях работники не обеспечены специальной формой одежды, маркировки

производственных участков и инвентаря отсутствуют. Кроме того на предприятиях выявлены нарушения технологического процесса, нарушение поточности, нарушение условий хранения сырья, нарушение дезинфекционного режима.

Кондитерская отрасль. Отрасль республики представлена 350 предприятиями, четыре из которых — это крупные предприятия: ТД «Куликовский торт»; ЗАО «Элита»; ОсОО «Наша марка», ОсОО «Ширин», ОсОО «Графский» и совместное предприятие по производству кондитерских изделий ОсОО СП «Ата -ЛТД» и многочисленными мини-цехами по производству мучных кондитерских изделий. В этих предприятиях работают наши студенты технологами, мастерами. Внутренний рынок республики заполнен более дешевой импортной продукцией. Наибольший удельный вес в импорте кондитерских изделий занимают кондитерские изделия российских, украинских, казахских и турецких предприятий. Цены на импортируемые кондитерские изделия намного ниже цен отечественных изделий, что не создает благоприятных условий для дальнейшего развития отечественных производителей кондитерских изделий. За последние годы на крупных предприятиях отрасли снижается производство карамелей, шоколадных конфет. Вместе с тем преобладающим ассортиментом является производство мучных кондитерских изделий: торты, пирожные, печенье, пряники с широким использованием нетрадиционных и дикорастущих видов сырья, таких как барбарис, облепиха, орехи, тыква, кабачки. Несмотря на высокую конкуренцию на рынке кондитерских изделий отечественными предприятиями отрасли принимаются меры по увеличению объемов производства кондитерских изделий.

Основными причинами снижения объемов производства кондитерской продукции является:

- недостаток оборотных средств из-за неспособности банков кредитовать промышленность под приемлемые процентные ставки, за услуги по невыданным кредитам;
- неспособность новых собственников управлять производством, а также инвестировать его развитие;
- значительные налоговые платежи;
- высокая стоимость энергоносителей;
- отсутствие у государства рычагов управления.

Макаронеры являются одним из самых важных элементов рациона питания кыргызстанцев, продуктом, заменяющим традиционную лапшу и обладающего широкими гастрономическими возможностями. В отличие от большинства европейских стран, макаронеры могут употребляться не вместо, а в дополнении с хлебом.

Значительная часть макаронных изделий производится мелкими предпринимателями с применением компактного мини-оборудования в малых объемах.

В настоящий момент компания ОсОО «Кыргызско-Российское предприятие «RoLA» располагает высокотехнологичным мельничным комплексом, современными линиями по производству 42 видов макаронных изделий и лапши.

Импорт макаронных изделий в нашу Республику ведется на протяжении нескольких лет.

Для решения проблемы на производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий необходимо начать эффективно внедрять и совершенствовать все существующие задачи и их исполнение.

Принципы, которые являются неотъемлемой базой для улучшения качества продукции:

1. Эффективность качества, предполагающая неразрывность качества и эффективности производства продукции;

2. Единство количества и качества, отражающее взаимосвязь технической и экономической сторон качества;
3. Экономическое стимулирование, непрерывности контроля качества и соответствия качества продукции уровню материально-технической базы производства, обеспечивающий комплексный подход к управлению;

Такие принципы повлияли бы на ход процесса управления качеством производимой продукции на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности в Кыргызской Республике.

Сотрудничество университета с предприятиями Кыргызской республики :

Необходимо установить тесную связь кафедры с хлебопекарными, кондитерскими и макаронными предприятиями Кыргызской республики, которая не должно ограничиваться только предоставлением мест практики. Заключены договора со следующими предприятиями: Независимая хлебная инспекция, ОсОО «Сладости Милад», ОсОО «Риха», ОсОО «Бекпр», ОсОО «Чабрец», ОсОО «Саамал», АЗО «Элита», АО «Акун», ОсОО «Рола», ОсОО «Ширин», ОсОО ИП «КАН СУК ДЯ»(Наша марка).

Подобное сотрудничество должно решать более широкие задачи:

- составление тем выпускных квалификационных работ на основе рекомендаций представителей производства;
- выполнение некоторых технологических задач студентами совместно с технологами предприятий, что повысит заинтересованность предприятий и самих студентов, что, позволит предприятиям не пассивно, а активно принимать участие в учебном процессе;
- наиболее интересные технологические разработки могут быть внедрены на предприятии;
- предприятия будут заинтересованы приглашать наиболее талантливых студентов на работу на свои предприятия, что повысит % трудоустройства наших выпускников и заинтересованность будущих абитуриентов в выборе наших специальностей.

4.Предприятия, применяющие биотехнологические процессы в производстве пищевой продукции

Пищевая биотехнология представляет биотехнологические методы производства продуктов питания, направленные на улучшение качества и безопасности пищевого сырья, повышение питательной ценности пищи, создание функциональных продуктов, способствующие сохранению и укреплению здоровья.

Проблемы и задачи отрасли:

1. Повышение пищевой ценности продуктов питания, производимых в республике;
2. Глубокая переработка сырья;
3. Биоконверсия отходов пищевой промышленности на пищевые и кормовые цели;
4. Проблемы несбалансированности питания населения, недостатка диетических продуктов питания для больных хроническими заболеваниями.

Пути решения:

1. Восполнение белкового дефицита в рационе населения за счет других источников (соевый белок, получение белка за счет микробиологического синтеза).
2. Использование ферментных препаратов, способствующих существенному увеличению выхода, улучшению качества и продлению срока хранения пищевой

продукции. Кроме того, применение ферментов позволяет экономить ценное сырье, значительно ускорить технологический процесс и повысить его чистоту.

- ✓ Разработка и производство функциональных пищевых продуктов, биологически активных добавок к пище.

Сотрудничество с предприятиями:

Кафедра в настоящее время активно сотрудничает предприятиями ОсОО «Биовит», разработка БАДов на основе натурального сырья, ОсОО «Винодел», ОсОО «Биоквас»

Зав. кафедрой ТППП

д.т.н., проф.

Мусульманова М.М.

СПРАВКА
кафедры «Технология консервирования»
по состоянию пищевой и перерабатывающей промышленности

В 2021 году производство пищевых продуктов должно увеличиться в 1,3 раза при среднегодовом темпе прироста 3-4 % к уровню 2014 года. При этом предполагаются темпы прироста мяса и молокопродуктов, сахара и плодоовощной продукции. Коэффициент использования производственных мощностей должен достигнуть 45 процентов.

Анализ текущей ситуации. В объеме промышленного производства республики удельный вес пищевой и перерабатывающей отрасли по итогам 2014 года достиг 14,5 %, 2015 года - 12,8 %. В настоящее время пищевая и перерабатывающая промышленность включает в себя более 18 отраслей, объединяющих 326 действующих юридических организаций, более 5900 физических лиц.

Предприятиями перерабатывающей промышленности в 2015 году произведено продукции на сумму 23129,3 млн. сомов, или на 6,7 % меньше, чем в 2014 году, а в 2016 году - на 12,1 % больше, чем в 2015 году.

Несмотря на увеличение объемов производства продуктов питания, сохраняется высокая импортная зависимость страны по отдельным видам сельскохозяйственной продукции и продовольствия.

Анализ показывает, что в данном секторе экономики не удалось провести техническое перевооружение предприятий на основе инновационных технологий, диверсифицировать производство и вырабатывать конкурентоспособную продукцию, свидетельством чему является низкий уровень экспорта готовой продукции.

Слабая материально-техническая база предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности и неразвитая инфраструктура хранения, транспортировки и холодильной обработки скоропортящегося сырья и продовольствия не позволяют комплексно перерабатывать исходное сырье и создавать оптимальные условия для хранения, что приводит к дополнительным потерям, снижению безопасности и качества.

Уровень внедрения в производство современных видов упаковки недостаточен для решения вопросов повышения качества и безопасности продукции, оптимизации процесса товародвижения.

Отсутствие достаточных финансовых средств у организаций тормозит внедрение ресурсосберегающих технологий, диверсификацию производства.

Основными системными проблемами, характерными для всех отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, являются:

- недостаток сельскохозяйственного сырья с определенными качественными характеристиками для промышленной переработки;
- моральный и физический износ технологического оборудования, недостаток производственных мощностей;
- низкий уровень конкурентоспособности производителей пищевой продукции на внутреннем и внешнем продовольственных рынках;
- неразвитая инфраструктура хранения, транспортировки и логистики товародвижения пищевой продукции;
- проблемы при экспорте.

Выполнение задачи развития инфраструктуры и логистического обеспечения продовольственной группы товаров позволит повысить к 2021 году уровень товарности сельскохозяйственной продукции на 5 процентов.

Также значительная часть вторичных ресурсов, образуемых в результате промышленной переработки сельскохозяйственного сырья, используется неэффективно. Необходимо увеличить использование отходов пищевых и перерабатывающих

организаций для производства вторичных ресурсов, что обеспечит повышение эффективности производства и снизит вредное воздействие на окружающую среду.

Фруктовоовощная отрасль. Фруктовоперерабатывающая отрасль является одной из приоритетных и экспортно ориентированных отраслей в агропромышленном секторе экономики Кыргызской Республики.

В настоящее время производственный потенциал отрасли базируется на 27 промышленных предприятиях и более чем 300 мини-цехов общей мощностью консервированной фруктовоовощной продукции около 127,0 млн. условных банок в год (муб/год). При эффективном использовании имеющихся мощностей в год можно перерабатывать до 40,0 тыс. тонн фруктов и ягод, 10,0 тыс. тонн винограда, 110,0 тыс. тонн томатов, 10,0 тыс. тонн овощей.

Высокий экспортный потенциал этой отрасли позволяет увеличить экспорт фруктовоовощной продукции до 20 % в год. Ключевыми экспортными рынками являются Казахстан и Россия, которые закупают около 65% от всего объема экспорта.

Удельный вес переработки овощей и фруктов по республике низкий и не превышает 13-14 %. Перерабатывающие предприятия используют установленные производственные мощности, в основном, на 10 %. При этом 75 % предприятий закупают сырье, 22 % предприятий имеют собственную сырьевую базу и 3 % предприятий импортируют сырье.

Увеличению объемов продукции препятствует ограниченность финансовых возможностей предприятий, а также сезонный характер работы. Предприятия отрасли не способны конкурировать с покупателями сырья соседних государств по ценовому фактору, и основной объем выращенных овощей и фруктов экспортируется в сыром виде.

В сфере переработки фруктовоовощной продукции можно выделить такие проблемы, как:

- устаревшие материально-техническая база и технологии переработки, недостаточность финансовых средств предприятий;
- необеспеченность в промышленном объеме сырьем и отсутствие собственной сырьевой базы вследствие отсутствия земельных наделов.

Для развития отрасли предусматривается:

- повышение конкурентоспособности выпускаемой продукции за счет модернизации существующих мощностей;
- строительство новых заводов и цехов по переработке продукции растениеводства и производству фруктовоовощных консервов;
- создание собственной сырьевой базы предприятий.

Производство растительного масла. В настоящее время наиболее крупными предприятиями отрасли являются ОАО "Дома-Ата", ОсОО "Гулам Ата" - в южном регионе, ОсОО "Арча", ОсОО "Баяс" - в Чуйской области.

Объем производства растительного масла в республике в 2014 году составил 13,9 тыс. тонн, в 2015 году - 13,8 тыс. тонн. Доля производства рафинированного масла составляла 2,5% произведенного растительного масла, что говорит о слабой оснащенности отрасли современным оборудованием.

Основной проблемой отрасли является отсутствие современных предприятий с необходимым объемом сырья для переработки.

Сахарная отрасль. В настоящее время в республике действует один завод - ОАО "Каинда Кант", остальные три предприятия простаивают по разным причинам. В 2017 году запланировано ввести в эксплуатацию ОАО "Кошой" в Чуйской области.

Для развития отрасли необходимо довести площади посевов сахарной свеклы в Чуйской и Таласской областях до 20 тыс. гектаров, при средней урожайности 45 т/га

валовой сбор составит 900 тыс. тонн сахарной свеклы, что обеспечит работой персонал двух заводов.

Потребность населения республики в сахаре-песке, исходя из утвержденных норм составляет в пределах 145,0 тыс. тонн.

Потребности внутреннего рынка в сахаре обеспечиваются только за счет импорта. В 2014 году импорт сахара составил 95,1 тыс. тонн.

Вместе с тем, объем сахара, производимого ОАО "Каинды-Кант", в Кыргызстане обеспечивает лишь в пределах 20% от потребности страны, и ценообразование сахара на рынке определяется импортируемым сахаром.

Алкогольная отрасль. Алкогольная отрасль представлена 47 предприятиями, в том числе насчитывается 5 спиртзаводов, 7 заводов по производству водочных изделий, 21 завод по производству коньячных и винных изделий и 14 заводов по производству пива.

В целях дальнейшего развития алкогольной отрасли, достижения конкурентоспособности отечественной алкогольной продукции на внутреннем и внешнем рынках необходимо комплексное решение следующих проблем:

- развитие конкурентной среды на рынке производства и оборота этилового спирта;
- расширение экспортных возможностей отечественных производителей алкогольной продукции и пива;
- расширение посевных площадей продовольственных сортов пшеницы, освоение производства ржи и хмеля;
- выделение винодельческим предприятиям земель в долгосрочную аренду для высадки и выращивания виноградников, целевых кредитов под низкие проценты для реанимации заброшенных виноградников и на закупку высококачественных технических сортов винограда.

Производство безалкогольных напитков. На сегодняшний день в отрасли действуют 48 предприятий.

За последние годы в развитии пивоваренной и безалкогольной промышленности Кыргызстана произошли значительные позитивные изменения. Возросли объем произведенной продукции и ее ассортимент.

Мощности отечественных производителей минеральных вод и безалкогольных напитков небольшие, и специфика рынка обусловлена множеством мелких производителей, которые не проявляют интерес к более масштабной деятельности, поэтому усилия по продвижению продукции на экспорт являются минимальными. Это является важным препятствием для роста экспортных возможностей отечественных предприятий, основная часть которых по мировым стандартам принадлежат малому бизнесу.

Маркетингом на рынке занимаются лишь компании "Шоро", "Артезиан" и "Bear Beer". Другие производители работают с оптовиками или находятся на этапе создания собственных дистрибьютерных сетей.

Основная задача государства состоит в развитии экспорта питьевой и минеральной воды, а также пивной продукции.

Вместе с тем развитие экспорта требует инвестиций в соответствующие мировым стандартам технологическое оборудование, транспортную инфраструктуру, для создания современных предприятий.

Существует необходимость продвижения бренда Кыргызстана по минеральной воде и безалкогольным напиткам, в активной пропаганде лучших питьевых и минеральных вод Кыргызстана.

Таким образом, Кыргызстан мог бы поставлять питьевые, минеральные воды, безалкогольные и слабоалкогольные национальные напитки на рынки Европы, Азии и

Ближнего Востока, Индии, Китая, Афганистана, Объединенных Арабских Эмиратов, Израиля и других стран.

В целях обеспечения безопасности пищевых продуктов технические регламенты предусматривают внедрение на производствах системы менеджмента безопасности пищевой продукции. В Кыргызской Республике со вступлением в действие Технического регламента «Гигиена пищевых продуктов» на законодательном уровне предписано внедрение на производстве системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах HACCP.

Наибольшее внимание с точки зрения здорового и полноценного питания должно уделяться отсутствию и содержанию в пределах допустимых уровней вредных веществ. Природные вредные и опасные вещества имеют возможность проникать в пищевые продукты из сырья, либо возникать в процессе производства или хранения.

Для того, чтобы продвинуть свою продукцию на внешних и внутренних рынках предприятия плодовоовощепереработки должны активно внедрять стандарты качества, в том числе международные, и штрих-коды.

Объем экспорта готовой продукции Кыргызстана падает. На это помимо других проблем, значительное влияние оказывают транзитные и нетарифные барьеры, налагаемые Казахстаном на наши товары. Однако главным фактором снижения экспорта является неконкурентоспособность отечественной переработанной продукции по сравнению с импортной.

Согласно данным, большие объемы фруктов и овощей из Кыргызстана направляются в Турцию – на 3,5 млн долларов, Казахстан – 11,9 млн долларов и Узбекистан – 1,4 млн долларов.

Занятость в отрасли. Согласно данным НацСтаткома КР в перерабатывающей отрасли работают **180,5** тыс. чел, что составляет от общей среднегодовой численности занятых в экономике **7,6** %.

Потребность кадров. Ключевой проблемой агроперерабатывающей отрасли помимо всего является недостаток квалифицированных и технически компетентных кадров. На местах работают не специалисты соответствующего профиля, а врачи, экономисты, энергетики. Путем решения данной проблемы **является подготовка специалистов** для отрасли пищевой промышленности, которой занимаются кафедры технологического факультета.

По прогнозам потребности в трудовых ресурсах на 2019 г., составленный на основе данных Министерства труда и социального развития КР, для легкой и пищевой промышленности требуются **1419** чел., в перерабатывающую отрасль – **767** чел.

Кафедра ТК работает в тесном сотрудничестве с такими предприятиями: ОсОО «ProdImprex», кооператив «KunAzyk», ОсОО «NutsKG», ОсОО «АгроФуд Иссык-Куль», ОсОО «Жашылча», ОсОО «Токмоклодоовощ», Компромсервис, ОсОО Кыргыз коньягы, ЗАО «Шоро», ОсОО «Аю», ЗАО «Кока Кола Ботлерс», ЗАО «Арпа», ЗАО «Абдыш Ата», ЗАО «BearBeer», ОсОО «ОСКО» и др.

И.о. зав. каф. ТК



Р.Элеманова

30.11.18

■ Современное состояние и перспективы развития легкой промышленности КР



■ Легкая промышленность, входящая в пятерку образующих бюджет республики отраслей, занимает ключевое место в экономике нашей страны. В наступившем году швейная отрасль Кыргызстана получит большое развитие. Эксперты отмечают, что отечественная легкая промышленность показала по итогам прошлого года положительную динамику после имевшегося спада. В прошлом году, к примеру, экспортировано швейной продукции на \$95,5 млн., что составляет 7% от общего объема экспорта. В целом из КР отправлено изделий на \$1 млрд. 268 млн. Отрасль занимает третье место по экспорту после драгоценных металлов и сельскохозяйственной продукции. Для того чтобы швейная индустрия поднималась и дальше, необходимы комплексный подход и создание нужных условий для предпринимателей, чтобы они трудились в рамках закона, а отрасль развивалась по современным технологиям.

Лёгкая промышленность Кыргызстана представлена сегодня тремя основными подотраслями — *текстильной, швейной и кожевенно-обувно-меховой*. Наиболее развиты из них текстильная и швейная промышленность. По официальной статистике сегодня в данной отрасли заняты более 100 тысяч человек, 80% из которых женщины. По оценкам Всемирного Банка, только в швейной отрасли республики работает свыше 300 тысяч человек. По данным экспертов Ассоциации легкой промышленности Кыргызстана, в настоящее время в отрасли зарегистрировано порядка 3000 предприятий. Около 400 из них входят в ассоциацию «Легпром», еще 30 — ассоциацию трикотажных предприятий «Союзтекстиль». При этом более 30% частных предпринимателей еще находится в тени.

В настоящее время развитие швейных предприятий осуществляется в условиях рыночной экономики, поиска наиболее гибких производственных и организационных структур, ассоциаций, акционерных обществ, установления партнерства и конкурентоспособности предприятий.

Швейная промышленность республики представлена в основном индивидуальными предпринимателями. По данным официальной статистики, 90% хозяйствующих субъектов в отрасли легкой промышленности основаны на малом и среднем предпринимательстве: 60% — мелкие, 30% — средние предприятия, и только 10% — крупные предприятия. Предприятия отрасли сосредоточены преимущественно в Чуйской области, в городах Бишкек и Ош. Более 90% продукции легкой промышленности с лейблом «Сделано в Кыргызстане» экспортируется в Россию и Казахстан.

В настоящее время руководством КР, в качестве одного из катализаторов легкой промышленности, запланировано создание нескольких технополисов: как минимум четырех, в том числе в новостройках Бишкека. Технополисы позволят организовать производство в соответствии с требованиями стандартов развитых стран, тем самым облегчат поступление кыргызских товаров на их рынки.

В марте 2012 года была утверждена «Программа развития текстильной и швейной промышленности КР на 2013-2015 годы», как ведущей отрасли национальной экономики.

Согласно Программе, главными задачами в развитии текстильном и швейном производстве (ТШП) в 2013-2015 годы являются:

- ▣ Проведение переговорного процесса со странами Таможенного союза по вопросам установления благоприятных условий для кыргызских товаропроизводителей.
- ▣ Сохранение добровольной патентной системы налогообложения и принятого порядка социальных отчислений для работников ТШП КР.
- ▣ Создание швейного технополиса в Бишкеке или в Чуйской области.
- ▣ Привлечение зарубежных инвестиций в ТШП.
- ▣ Разработка механизмов финансирования проектов ТШП.
- ▣ Реанимирование текстильного производства.
- ▣ Подготовка квалифицированных специалистов низшего, среднего и высшего звена ТШП.
- ▣ Развитие ТШП в регионах республики.
- ▣ Развитие ремесленничества и народного промысла в КР.
- ▣ Активизация диалога и партнерства между субъектами рынка.

/Зав.каф. ТИЛП



Рысбаева И.А.

СПРАВКА

кафедры «Технология продуктов общественного питания»

по состоянию сферы услуг общественного питания

Проблема при анализе ресторанного бизнеса заключается в том, что многие элитные рестораны и развлекательные комплексы имеют совмещенную деятельность с гостиничным бизнесом, поэтому как закономерность имеют общую статистику по ресторанному и гостиничному делу.

Несмотря на существующие сложности, рынок общественного питания продолжает сохранять инвестиционную привлекательность.

Как известно, центром ресторанного бизнеса является Бишкек, а основу его составляют рестораны и кафе.

В 2014 году 53% объема услуг приходилось на гостиниц и ресторанов, а на малые предприятия – 18%. Наиболее динамично развивается именно среднее предпринимательство, чья доля в общем объеме услуг выросла с 13% до 18%.

Исходя из официальной статистики, последние пару лет темпы роста в ресторанном бизнесе составляли 15-20%, и они по этому показателю догоняют развитие розничной торговли.

Также можно заметить одновременное замедление темпов инфляции на услуги ресторанов и кафе до средних 3-4% в год.

Как и все рентабельное и окупаемое в кыргызской экономике, отечественные рестораторы не спешат выходить в свет. В настоящее время до сих пор остается сложным узнать имя владельца заведения. Теневые методы работы еще сильны и там. Так, Национальный статистический комитет Кыргызской Республики признает наличие значительной теневой деятельности у ресторанов и кафе. Обычно при расчете ВВП статистики делают до расчёт их оборотов исходя из показателя скрытых объемов в 25-30%. В то же время в Государственном комитете по доходам ряд специалистов считают, что эта цифра составляет 70-80%. То есть реальный объем может вполне быть в 1,5 раза выше официального и достигать 5 млрд. сомов.

Эксперты единодушно констатируют, что в Кыргызстане на данном этапе ресторанная культура только начинает формироваться. Многие заведения не имеют индивидуальности во внутренней отделке и элементов эксклюзивности. Подавляющее большинство заведений Бишкека – это кафе, обычные кафе, кухня которых ограничена стандартным набором европейских и национальных блюд, а клиентами являются средние горожане. Своя ниша есть у так называемых «забегаловок» с незапоминающимися

названиями, которые расположены обычно вдоль оживленных трасс или вокруг рынков.

Обычно в таких заведениях предлагается национальная кухня, а санитарно-гигиенические нормы не соблюдаются. Большинство из них работает по принципу семейного бизнеса, где работниками являются родственники.

Если подробно остановиться на том, чем живет сегодня ресторанная индустрия Бишкека, то можно в первую очередь выделить этнические рестораны, предоставляющие возможность познакомиться с различными национальными кухнями. Сейчас среди популярных или даже модных можно выделить китайскую кухню, корейскую, итальянскую, турецкую, японскую, узбекскую, кавказскую и др.

В основном они относятся к высшим или средним ценовым сегментам. Быстрее всего поднимается сегмент заведений типа «бистро», рассчитанные в основном на молодежь, и относящиеся к низшему ценовому сегменту.

По официальным данным, в Кыргызстане потребительские расходы на питание вне дома сейчас составляют 1,2-1,3% от суммарных расходов домохозяйства. Это усредненные цифры с учетом малоимущих слоев населения, проживающих в сельских районах. Однако в столице и курортных зонах, где предпочитает отдыхать молодежь, эта цифра должна быть выше. При этом в Бишкеке количество посадочных мест предприятий общественного питания официально составляет 24 289, из них наибольшее количество (8005) приходилось на Свердловский район столицы. Рестораторы заявляют, что число людей, которые могут позволить себе посещать рестораны раз в неделю невелико.

Это люди, которые составляют средний класс. С увеличением этого слоя общества будет расти и поле для ресторанного бизнеса. Это означает, что отсутствие среднего класса ограничивает развитие ресторанов среднего ценового уровня. На сегодня основными факторами конкурентоспособности являются: кухня и средняя сумма чека, при этом место расположения посещаемых ресторанов и кафе разнообразно и часто многие находятся не в «первой линии». Кыргызская индустрия общепита точно содействует решению проблемы трудоустройства, особенно молодежи. Сейчас в сфере общепита в целом занято более 50 тыс. человек. Поскольку наибольшее количество посетителей приходится на летний сезон, то заведения общепита предоставляют возможность заработать студентам, компенсируя дополнительную потребность в официантах и других работниках.

Подобрать профессиональную команду ресторанных работников – настоящая проблема. Отмечается бум спроса на креативных поваров, а сейчас крупные рестораны и кафе пытаются найти иностранных специалистов.

Кафе, рестораны превратились в идеальное место проведения ритуальных трапезных церемоний, особенно в столице. Тесные городские квартиры не позволяют устраивать традиционные поминальные трапезы для многочисленных родственников и друзей.

Самым массовым типом заведений общепита, как уже ранее упоминалось, являются кафе с обязательным наличием алкогольных напитков, разливного пива и микса европейской и восточной кухни.

В качестве успешной модели в Кыргызстане, как и во всем мире, зарекомендовала себя концепция «фаст-фудов». Это сравнительно новый для Бишкека тип заведений, создаваемых в основном иностранными бизнесменами- турецкими, пакистанскими («Макбургер», «Пицца Инн», «Бегемот»). Они построены по технологии сетевых структур, основная аудитория которых состоит из студентов и учащихся с уровнем доходов ниже среднего. Здесь же можно упомянуть и так называемые не брензированные торговые точки по продаж «быстрой» еды- гамбургеров, чебуреков, хот-догов, самсы и т.д., которые расположены в киосках или крытых навесах, но имеют достаточно большую аудиторию: до 300 человек в день).

Свою нишу приобрели также рестораны и кафе в крупных торговых центрах («Дордой Плаза», «Караван», «Вефа», «Бета-Сторес»). Большинство из них схожи с заведениями «фаст-фуд». У них есть достаточно стабильный поток клиентов из числа покупателей торгового центра и часто с детьми. Поэтому они имеют достаточно разнообразное меню, но без особых гастрономических изысков. Стремясь привлечь новых посетителей, но, при этом ограниченные в размерах залов профессиональные рестораторы все шире внедряют услугу доставки заказа на дом. Пицца с доставкой стала уже повседневностью, хотя сейчас она все еще позиционируется как услуга в средней ценовой категории. Большинство ресторанов и кафе самой перспективной частью потребителей, наряду с иностранцами, сейчас считает офисных служащих. Специально для этого сегмента разрабатываются программы скидок и недорогих бизнес-ланчей, доступных только в рабочее время. Сюда же можно отнести и выездное обслуживание в офисах (кейтеринг), на круглых столах и конференциях, практикуемое крупными кафе и ресторанами.

Ограничения на развитие ресторанного бизнеса накладывает слаборазвитый рынок качественных продуктов питания. Рестораторы, специализирующиеся на каких-то редких блюдах («Океан», «У Мазая», «Золотой Фазан»), как правило, договариваются с дистрибьюторами о специальных поставках пищевых продуктов. Соответственно это способствует подорожанию стоимости блюд.

Успех зависит от огромного количества нюансов: место, статус заведения и клиентов, количество персонала, выбор блюд и напитков,

сумму чека, оформление интерьера и детали декора и прочих элементов. Только половина открываемых предприятий индустрии питания могут правильно выбрать их и добиться признания.

В качестве успешных примеров можно привести известные в Бишкеке кафе «Дока», «Навигатор», «Классик», центр отдыха «Дасмия».

Многие же сталкиваются с необходимостью проведения кардинального перепланирования бизнеса, вплоть до его закрытия.

Ресторанный бизнес в Кыргызстане - одна из редких динамично развивающихся сфер.

У отечественного общепита есть и свои слабые места, которые не изменились с годами формирования. Узким местом являются низкий жизненный уровень населения и уровень развития туризма. Львиная доля посетителей наших ресторанов - это наши граждане. Как и в других странах бывшего СССР, четверть ресторанов разоряется в первый год работы, другая часть так и не добивается прибыльности, кое-как сводя концы с концами, перебиваясь случайными заказами. Развитие туризма даст толчок к развитию в первую очередь индустрии гостеприимства и развлечений.

Согласно информации Государственной налоговой службы, в Кыргызстане 2 594 точки общественного питания. В этот список входят как небольшие столовые, чайханы, кафе, так и рестораны и клубы. В 2017 году они внесли в бюджет 239 миллионов 35 тысяч сомов.

Количество действующих предприятий общественного питания по Кыргызской Республике на 2018 год составил 5438 ед., по сравнению с 2017 годом (5112 ед.) количество предприятий возросло на 6,3%.

По данным, предоставленным в Государственной налоговой службе, больше всего кафе расположены в Первомайском районе, где функционируют 232 заведения.

Второй по численности — Свердловский район — 201 кафе, из которых 55 кафе работают по контракту с Государственной налоговой службой, 77 кафе - на общих основаниях и 69 кафе - по патенту.

В Ленинском районе функционируют 146 кафе, из которых 58 кафе работают по контракту с Государственной налоговой службой, 65 кафе - на общих основаниях и 23 кафе - по патенту.

Меньше всего кафе в В Октябрьском районе — 119 заведений.

Таблица 2 Объем услуг оказанных ресторанным и гостиничным бизнесом

	года				
	2013	2014	2015	2016	2017
Всего , млн сомов	14 602.4	17 438.9	19 837.6	20 895.9	22 519.1
Предоставление услуг гостиницами и услуг для туристического проживания, а также прочими местами для кратковременного проживания	2 232.9	2 761.9	3 211.8	3 567.5	3 211.4
Предоставление услуг ресторанами, мобильных и прочих услуг по обеспечению пищей, а также барами	12 369.5	14 677	16 625.8	17 328.4	19 307.7

Таблица 3 Объем услуг оказанных ресторанным и гостиничным бизнесом по регионам

	года				
	2013	2014	2015	2016	2017
Всего, млн сом	14 602.4	17 438.9	19 837.6	20 895.9	22 519.1
Баткенская область	539.6	624.3	746.9	829.5	951.8
Джалал-Абадская область	1 685.4	2 129.8	2 539.2	2 641.7	2 875.7
Иссык-Кульская область	537.9	682.8	807.2	948.8	991.4
Нарынская область	48.3	60.1	77.4	89.6	87.7
Ошская область	809.4	954.3	1 010.7	1 002.8	1 088

	года				
	2013	2014	2015	2016	2017
Таласская область	202.4	225.2	252.8	245.6	269.1
Чуйская область	994	1 171.2	1 256.6	1 295	1 356.4
г. Бишкек	8 285.2	9 717.6	11 061	11 732	12 477.9
г. Ош	1 500.2	1 873.6	2 085.8	2 110.9	2 421.1

В январе-сентябре 2018 г. по сравнению с январем-сентябрем 2017г. объемы услуг, оказанных гостиницами и ресторанами, увеличились на 7,0 процента и составили 15 млрд. сомов. В сентябре 2018 г. по сравнению сентябрем 2017г. объемы таких услуг возросли на 9,2 процента, а по сравнению с предыдущим месяцем - на 15,9 процента.

Рост объемов услуг, предоставленных гостиницами и ресторанами, в январе-сентябре 2018 г. по сравнению с январем-сентябрем прошлого года обеспечен всеми регионами республики.

Количество работников общественного питания по данным ОсОО «Кыргызобщепита» в г. Бишкек более 100.000 поваров (на 2018 г).

Потребность в работниках ресторанов и гостиниц на период 2018-2022 г. по «Методике прогнозирования потребности в трудовых ресурсах на рынке труда» составит: ВСЕГО-9613ч.

2018 г. – 1844 ч.

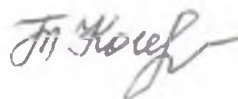
2019 г.- 1882 ч.

2020 г.- 1937 ч.

2021 г.- 1963 ч.

2022 г. – 1987 ч.

И.о. зав. кафедрой ТПОП



Т.Р. Кошоева

Состояние пищевой и перерабатывающей промышленности Кыргызской Республики

Пищевая и перерабатывающая промышленность является одной из приоритетных отраслей промышленности Кыргызской Республики, на долю которой приходится более 30 процентов объема всей промышленной продукции и более 25 процентов экспорта. Отрасли пищевого комплекса, в основном, базируются на переработке местного сырья республиканского потребления.

В объеме промышленного производства республики удельный вес пищевой и перерабатывающей отрасли по итогам 2017 года достиг 14,5%, 2016 года - 12,8%. В настоящее время пищевая и перерабатывающая промышленность является многоотраслевой и состоит из 16 подотраслей: сахарная, спиртовая, ликероводочная, хлебопекарная, кондитерская, плодоовощная, мясная, молочная, масложировая, макаронная, винодельческая, пивоваренная, производство безалкогольных напитков, табачная, мукомольно-крупяная и чаеразвесочная, объединяющих 326 действующих юридических организаций, более 5900 физических лиц.

Ведущее место в отрасли занимает молочное производство, на долю которого приходится свыше 21% выпускаемой продукции. Удельный вес мукомольной отрасли - 15,5%, хлебопекарной - 13,6 %, табачной - 9,5 %, ликероводочной - 6,7 % и т.д.

Предприятиями перерабатывающей промышленности в 2017 году произведено продукции на сумму 23129,3 млн. сомов, или на 12,1% больше, чем в 2016 году. Несмотря на увеличение объемов производства продуктов питания, сохраняется высокая импортная зависимость страны по отдельным видам сельскохозяйственной продукции и продовольствия.

Анализ показывает, что в данном секторе экономики не удалось провести техническое перевооружение предприятий на основе инновационных технологий, диверсифицировать производство и вырабатывать конкурентоспособную продукцию, свидетельством чему является низкий уровень экспорта готовой продукции.

Слабая материально-техническая база предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности и неразвитая инфраструктура

хранения, транспортировки и холодильной обработки скоропортящегося сырья и продовольствия не позволяют комплексно перерабатывать исходное сырье и создавать оптимальные условия для хранения, что приводит к дополнительным потерям, снижению безопасности и качества.

Уровень внедрения в производство современных видов упаковки недостаточен для решения вопросов повышения качества и безопасности продукции, оптимизации процесса товародвижения.

Отсутствие достаточных финансовых средств у организаций тормозит внедрение ресурсосберегающих технологий, диверсификацию производства.

Основными системными проблемами, характерными для всех отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, являются:

- недостаток сельскохозяйственного сырья с определенными качественными характеристиками для промышленной переработки;
- моральный и физический износ технологического оборудования, недостаток производственных мощностей;
- низкий уровень конкурентоспособности производителей пищевой продукции на внутреннем и внешнем продовольственных рынках;
- неразвитая инфраструктура хранения, транспортировки и логистики товародвижения пищевой продукции;
- проблемы при экспорте.

И.о.зав. кафедрой ПИ
к.т.н., профессор



Кочнева С.В.

Д.т.н., профессор
кафедры ПИ



Садиева А.Э.