

**Государственная патентно-техническая библиотека  
Кыргызской Республики**

**Отдел справочно-информационного обслуживания**

**Состояние и развитие компаний пищевой  
промышленности Кыргызстана**

**Обзорная информация**

**Бишкек – 2013 г.**

Основная предпосылка конкурентоспособности предприятий – производство и реализация конкурентоспособных товаров, однако для ее реализации необходима эффективная организация работы на рынке. Чтобы стать конкурентоспособным, любое предприятие должно уметь адаптироваться к изменениям окружающей среды, создавая свои конкурентные преимущества, и на этой основе достигать лучших результатов деятельности, чем конкуренты.

Отдел справочно-информационного обслуживания ГПТБ подготовил информационный обзор на тему :

### **Состояние и развитие компаний пищевой промышленности Кыргызстана**

Обзор рассчитан на широкий круг читателей и, надеемся, окажет несомненную помощь в удовлетворении запросов специалистов, студентов и учащейся молодежи.

Обзор составлен по изданиям местной печати, содержит справочно-информационный материал и имеет следующие разделы :

- 1. Сахарная отрасль**
- 2. Плодоовощная отрасль**
- 3. Мясная отрасль**
- 4. Список использованной литературы**

Подробно с указанной информацией Вы можете ознакомиться в ГПТБ по адресу : г. Бишкек, пр. Эркиндик 58-А, каб. 221, телефон 66-46-59 ОСИО.

e-mail: [gptbkr@rambler.ru](mailto:gptbkr@rambler.ru)

Составитель : Алымкулова А. А.

Пищевая перерабатывающая промышленность является важной и приоритетной отраслью экономики Кыргызстана, предприятия которой ориентированы на переработку собственного сырья и производство продуктов питания для внутреннего рынка. В состав пищевого комплекса входят такие отрасли, как мясная, молочная, плодоовощная, сахарная, табачная, ликероводочная, кондитерская и другие.

В процессе перехода к рыночным отношениям пищевая промышленность, как и другие отрасли, подверглась структурным и экономическим преобразованиям, приведшим к резкому спаду производства потребительских товаров.

Со стороны государства в целях улучшения ситуации для финансовой поддержки отрасли предпринимались различные меры. Правительством Кыргызской Республики в 1996-1998 гг. предприятиям было выделено более 95 млн. сом бюджетных ссуд, привлечено 7,5 млн. долл. США иностранных инвестиций

В настоящее время развитие производства в пищевой промышленности в разрезе отраслей носит скачкообразный характер, обусловленный главным образом нестабильной работой отдельных крупных предприятий, определяющих уровень и состояние таких отраслей, как сахарная, ликероводочная и плодоовощная.

### **Сахарная отрасль**

Как известно, сахарная отрасль всегда была одной из ведущих в Кыргызстане. Однако последние годы посевные площади сахарной свеклы уменьшаются, снижается урожайность. Резкое сокращение производства привело к тому, что Кыргызстан стал зависим от импорта сахара и цен на мировом рынке.

В советские времена Кыргызстан не только полностью обеспечивал себя белым сахаром, но и экспортировал во все республики отменные семена этой доходной культуры. Сегодня сладкий продукт – в дефиците, его стоимость подскочила до 52 сомов за килограмм. Вари после этого варенья и джемы, делай заготовки на зиму...

Правительство взялось за возрождение разрушенной, некогда популярной особенно в Чуйской долине, отрасли. Задачи стоят непростые, во-первых, устранить монополию переработчиков, во-вторых, убрать квоты на ввоз сахара, в-третьих, вернуть доверие свеклопроизводителей, сильно пошатнувшееся в последние годы.

Ситуация с сахаром начала ухудшаться с 2005 года. В последние годы наши фермеры отказываются выращивать свеклу. Причина – низкие закупочные цены, невыгодные условия переработки из давальческого сырья, предлагаемые заводами. Основная причина

снижения производства свеклы – это кабальные условия приемки и переработки.

Из четырех ныне существующих сахарных комбинатов мощности ОАО «Каинды-Кант» и «Кошой» позволяют перерабатывать до 700 тысяч тонн сладких корнеплодов, это порядка 85 тысяч тонн сахара ежегодно, а населению Кыргызстана требуется 110-120 тысяч тонн сахара. Мы едва покрываем 4% внутреннего спроса.

С 2011 года расширились площади посева сахарной свеклы. Возрождение сахарной отрасли – стратегическая социальная задача государства.

## **Плодоовощная отрасль**

Плодоовощная отрасль Кыргызстана имеет огромное значение в обеспечении населения качественным и разнообразным питанием и включает около 40 промышленных предприятий.

Продукция плодоовощной отрасли Кыргызстана всегда отличалась высоким качеством и спросом со стороны потребителей, в том числе и со стороны зарубежных государств.

Бесспорно привлекательным является томатная продукция, объемы потребления томатной пасты в мире на протяжении последних двадцати лет неуклонно растут. Так, потребление томатных продуктов на душу населения в Европе составляет 19, в Канаде – 23, в США – 30 кг/год. В последние годы спрос на томатную продукцию быстро растет и в странах с формирующимся рынком, например в России, странах Восточной Европы, Ближнего Востока, Африки, Китае и Индии.

В Кыргызстане томатную пасту выпускают 14 предприятий плодоовощной отрасли. Выпускаемая двумя предприятиями (ОсОО «Мурук» и ОсОО «Айлана») томатная паста в асептических мешках объемом 220 кг. пользуется высоким спросом на внешнем рынке. ОсОО «Мурук» - предприятие, имеющее возможность производить томатную пасту по мировым стандартам качества по технологии «хот-брек» на оборудовании компании «МАНЗИНИ КОМАКО» (Италия). Продукция ОсОО «МУРОК» позиционирована на рынке как высококачественная, реализуется по конкурентоспособным ценам, причем более 90% идет на экспорт. Эффективное функционирование предприятия ОсОО «МУРОК» основывается на проведении грамотной программы антикризисного управления менеджерской группой. Для реализации этой программы было проведено маркетинговое исследование по томатной пасте и соответствующему товарному рынку.

Главными производителями томатной продукции на территории Кыргызской Республики являются Чуйская, Джалал-Абадская, Ошская, Баткенская области. Томат – один из основных овощных культур,

выращиваемых в Кыргызстане. В 2009 году из 43,4 тыс. га, отведенных под овощные культуры, томаты занимали более 8 тыс. га, или 20% от отведенной площади. В структуре посевных площадей, занятых овощными культурами, томаты составляют 25%.

Производство томат-пасты только наполовину удовлетворяет внутренний спрос, поэтому он восполняется импортом. Импорт томат-пасты за анализируемые годы увеличился.

Государственная агропромышленная политика в Кыргызской Республике должна быть ориентирована на обеспечение эффективности и устойчивого развития всего сельскохозяйственного и перерабатывающего комплексов, в том числе плодоовощной отрасли. Поэтому государственные регулирующие механизмы должны быть направлены на углубление интеграционных процессов в агроперерабатывающем комплексе с соответствующим механизмом хозяйствования и экономическими отношениями.

### **Мясная отрасль**

На территории республики, преимущественно в городах и промышленных центрах, размещены 14 крупных мясокомбинатов. Ранее этими мясокомбинатами производилось до 100 тыс. т. мяса.

Реформы и приватизация, начатые в 1993 г. в мясной отрасли, привели к образованию частных акционерных предприятий. Производство мяса и мясопродуктов стали осуществляться в основном малыми предприятиями.

С 2001 года возобновил деятельность АО «Балыкчи-Эт-комбинаты» по выпуску мясных консервов. За счет кредитов в КСФК и проекта ТАСИС произведена реконструкция колбасного цеха и выделено новое оборудование по расфасовке мясных полуфабрикатов в вакуумную упаковку для АО «Тоштук» (Каракольский мясокомбинат).

Компания «Баркад», производящая полуфабрикаты, колбасные изделия и деликатесы находится на рынке больше десяти лет. Секрет долголетия компании в ее стратегии. Ее главный смысл – не краткосрочная прибыль, а прочное закрепление на долгие годы. Цель компании не сиюминутная выгода. Компания ориентировалась на качество продукции, а также постоянное вкладывание сил и средств в обучение сотрудников.

Одной из отличительных черт компании «Баркад» является то, что продукция производства из натурального сырья, без добавления ставших традиционными добавок вроде соли.

Компания делает ставку на вакуумную упаковку. Преимущество вакуумной упаковки – что продукт доносится до покупателя в том виде, в котором он был произведен. Основной принцип компании – это пищевая безопасность и здоровье потребителя. Ветеринарная служба

работает непосредственно с поставщиками. Санэпидстанция проводит обязательные проверки, берутся пробы для анализа в лаборатории.

В «Баркаде» с самого начала закупили западное оборудование и привлекли западных специалистов. Сотрудничество идет со специалистами из Германии, Голландии и Италии.

Сырье используется отечественного производства. Муку поставляет «Акун», мясо поступает из Нарынской области, картофель – с Иссык-Кульской области, лук – с Чуйской области. У «Баркада» заключены контракты с местными сельхозпроизводителями.

В настоящее время готовится программа по расширению производства. Также расширится ассортимент выпускаемой продукции. Компания собирается производить супы. Сотрудники прошли курс обучения у специалистов, выработали свой бренд. Планируется выпуск продукции «Халал». Долгосрочные планы – это инвестиции в производство говядины.

Иранец Алэн Лашкари инвестировал свыше трех миллионов долларов чтобы запустить в Кыргызстане завод по производству колбасных изделий. Завод Алэна Лашкари находится в свободной экономической зоне «Бишкек». Завод никаких финансовых послаблений не имеет. Также отчисляет 12 процентов НДС и 2 процента – налог с продаж.

На сегодняшний день производятся четыре вида колбасы, но уже скоро будет выпускаться сырокопченый сорт. Товар завода – высококачественный. Никаких соевых добавок, ароматизаторов. В настоящее время на территории зарегистрировано 78 фирм, занимающихся производственной деятельностью. А всего субъектов насчитывается свыше шестисот.

На днях состоялась презентация новой высококачественной линии колбасных изделий AINaIaI. Продукция новой торговой марки изготавливается по всем канонам шариата и одобрено Духовным управлением мусульман Кыргызстана.

В селе Новопавловка, что в 12 километрах от столицы, начал свою работу в тестовом режиме цех по производству халал-продукции. По мнению производителей удаленное местонахождение цеха от города способствует соблюдению обязательных правил и норм, которые обеспечивают совершенное качество конечному продукту.

Изделия халал приобретают мировую популярность. Согласно статистике, продукцию со знаком «Халал» в настоящее время можно купить практически в каждой стране мира, в каждом городе. Предпочитают колбасные изделия халал не только мусульмане, но и представители других религий.

В Кыргызстане по мнению экспертов, до недавнего времени ощущалась крайняя нехватка мясной продукции халал. Именно поэтому представители марки AINaIaI уверены, что запуск нового цеха

по производству традиционных мусульманских колбасных изделий как нельзя вовремя восполнит этот пробел. Ведь предприятие АИНаIаI построено для обслуживания не только столичных потребностей, но и региональных.

На производстве АИНаIаI задействованы только лучшие специалисты. В цеху установлено новое современное высокопроизводительное оборудование.

Для производства колбасных изделий халал используются говядина, баранина, конина, мясо птицы и специи высокого качества. Мясо используется только высшего сорта.

Важно понимать, что халал начинается с пастбищ и заканчивается столом потребителя. Для этого необходимо контролировать то, чем питается скотина, следить за здоровьем. К забою она должна подойти здоровой и чистой.

В мировом сообществе, в том числе и в Кыргызстане, все большее значение уделяют полезной и безопасной пище. Многие люди начинают задумываться над тем, какие продукты питания они покупают, есть ли там консерванты, геномодифицированные составляющие. На этом фоне актуальное значение получают продукты халал как продукты большой пищевой ценности.

Производители АИНаIаI акцентируют свое внимание на том, что это не только продукты религиозного значения, но и продукты, отвечающие современным экологическим требованиям.

На сегодня производственный колбасный цех АИХаIаI выпускает более 30 наименований колбасных изделий – это вареные, копченые, полукопченые, твердокопченые колбасы, сосиски и сардельки. Весь процесс производства проходит тщательный пооперационный контроль, что гарантирует качество и соблюдение всех норм шариата.

### Список использованной литературы :

1. Абдиев М. Ж. Проблемы производства и переработки плодоовощной продукции в Кыргызской Республике // Реформа.-2011.- № 1.- С. 63.
2. Абдиев М. Ж. Повышение эффективности плодоовощного производства в условиях рыночной экономики ( на материалах Ошской области Кыргызской Республики ). Автореф. дисс. на соиск. учен. степени канд. экон. наук.- Ош, 2011.- С. 13-14.
3. Алымбеков У. Выживет ли сахарная отрасль ? // Чуйские известия.- 2011.- 29 апреля.
4. Каримова Г. Колбасой пахнет... // Вечерний Бишкек.-2010.- 29 июля.- С. 8.
5. Лунева Г. Возродим свеклосахарное производство // Слово Кыргызстана.- 2010.- 9 июля.- С. 8.
6. Сансызбаева Г. А. Агропромышленная интеграция и повышение уровня конкурентоспособности предприятий плодоовощной отрасли (на примере производства томат-пасты на юге Кыргызстана ). Автореф. дисс. на соиск. учен. степени канд. экон. наук.- Б., 2011.-С. 8.
7. Сансызбаева Г. А. Реализация конкурентных преимуществ предприятий плодоовощной отрасли Кыргызстана ( На примере томат-пасты ) // Вестник КРСУ.- 2011.- т. 11, №5.- С. 127-129.
8. Смагулова Дж. АИНагаI - традиционное качество мусульманских колбасных изделий // Вечерний Бишкек.- 2012.- 30 ноября.- С. 17.
9. Щербакова Е. Несладкая жизнь кыргызских сахарников // Слово Кыргызстана.- 2010.- 9 июля.- С. 25.