

2. Рекомендации по уходу за посевами на картофельных полях, [электронный ресурс], режим доступа: <http://www.belniva.by>.

УДК: 663.4(476)

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ПИВОВАРЕННОЙ ОТРАСЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Язубец Л.А., Полоник С.С.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Согласно проекту Программы развития пивоваренной отрасли на 2011–2015 гг. Беларусь намерена к 2015 г. увеличить производство пива на 61,8% по сравнению с уровнем 2009 г до 54,47 млн. дал.

Кроме того, проект госпрограммы предусматривает рост импортозамещающих сортов пива в 3,4 раза до 6,5 млн. дал, а также увеличение экспортных поставок – в 3,5 раза до 7,5 млн. дал.

Госпрограммой прогнозируется, что к 2015 г. емкость белорусского пивного рынка составит 50 млн. дал пива в год. Заметно снизится импорт сырья: доля зарубежного хмельного напитка должна снизиться до уровня в 6–7% против 30,3% в 2009 г.

Суммарные мощности пивоваренных предприятий предполагается увеличить на 8,6% до 71,09 млн. дал. Техническое перевооружение заводов в первую очередь предполагает мероприятия, направленные на модернизацию и переоснащение новым высокотехнологичным оборудованием.

Анализ показал, что 2010 г. оказался урожайным на выпуск новых сортов пива. Отличительная особенность многих новинок "пивного сезона 2010" – использование пшеничного солода и нефилтрованное.

Лицензионные бренды: Oettinger Pils, Kaltenberg Hell, Zlatý Bažant Černé.

Местные бренды: Аливария Живое, Kult Белое, Лидское Крепкое, Лидское Бархатное (обновление вкуса), Лидское Pilsner, Лидское Белое, Речицкое Белый Бархат. Кроме того, ОАО «Криница» вернула в свой «портфель» сорт «Криница Премиум».

Украинская пивоваренная компания «Оболонь» приступила к лицензионному розливу на территории Беларуси пива «Оболонь светлое», дополненного фантазийным наименованием «Огнетушитель». Пиво будет производить ОАО «Брестское пиво» на условиях лицензионного налива. Это станет вторым проектом ЗАО «Оболонь», реализо-

ванным совместно с белорусским заводом ОАО «Брестское пиво». В рамках договора с украинской компанией уже производится и реализуется пиво ТМ «Десант».

В декабре 2010 г. ОАО «Крыница» начала розлив нового светлого пива под немецкой торговой маркой «Oettinger». Объем первой партии пива «Oettinger Pils» составит 20 тыс. дал. Все оно будет выпущено в стеклянных бутылках. В январе «Крыница» планирует разлить вторую партию нового пива, уже и в стекле, и в ПЭТ-бутылках. А всего в 2011 г. планируется произвести не менее 1 млн. дал пива «Oettinger».

Пиво немецкой торговой марки выпускается по контракту с крупнейшей в Германии пивоваренной компанией «Oettinger Brauerei GmbH». Пиво будет изготавливаться только из белорусского сырья, а стеклотычки для розлива выпускаются в Гомеле по немецким образцам. При этом «вся дистрибуция отдана белорусской компании «Оазис Бевереджис».

Производство пива немецкой марки идет под контролем и при участии специалистов из Германии. Для выпуска новой продукции на «Крынице» предпринимаются определенные технические приготовления. В частности, расширяется дрожжевое отделение, установлено дополнительное оборудование на линии розлива в бутылку.

Определим основные направления развития пивоваренной отрасли Республики Беларусь:

- 1) активизация деятельности ведущих белорусских производителей, в частности, в области технического перевооружения;
- 2) проведение государственной протекционистской политики;
- 3) ужесточение требований к качеству сырья;
- 4) создание благоприятных условий для сельскохозяйственных производителей;
- 5) рост заинтересованности зарубежных производителей к участию в белорусских и созданию собственных предприятий;
- 6) изменение дизайна и качества упаковки;
- 7) внедрение современных технологий и рецептур;
- 8) создание сети фирменных баров и ресторанов, увеличение сезонных паток-павильонов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Программа развития пивоваренной отрасли Республики Беларусь на 2011-2015 годы // Постановление Совета Министров Республики Беларусь // Национальный реестр правовых актов РБ: Офиц. изд.
2. Герасименко, А. Отлучение от пива// Экономическая газета. - Минск, 2009. - 18 авг. - С. 1,
3. Социально-экономическое развитие Республики Беларусь// Экономический бюллетень. - 2007. - N 11. - С. 4-75

УДК 633.4(476)

РАЗВИТИЕ МАЛОГО И СРЕДНЕГО БИЗНЕСА В ПИВОВАРЕННОЙ ОТРАСЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Язубец Л.А., Полоник С.С.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

В Беларуси отмечается тенденция к появлению на рынке небольших пивоваренных заводов с узконишевым позиционированием. Развитие этого сегмента началось с открытия в Минске первой минипивоварни "Раковский Бровар", которая разработала тринадцать сортов для разных групп пива: 1) "Грашовое", "Пильзенское", "Монастырское", "Золото Рейна", "Расходное", "Медовое" – светлое средне или сильно-охмеленное пиво с выраженным хмелевым ароматом; 2) "Раковское", "Паляўнічае", "Старая Вена", "Святочнае". Для этой группы характерен более полный солодовый вкус, янтарный цвет, легкая хмелевая горечь и солодовый аромат; 3) "Старовиленское", "Каляднае" – темное среднеохмеленное пиво, насыщенного черно-бурого цвета с полным солодовым вкусом; 4) "Пшеничное" пиво из пшеничного солода со слабо-выраженной хмелевой горечью и ароматом. Продукция разливается в Ресторане-пивоварне "Раковский Бровар" и кафе-баре "Раковский Бровар".

Второй представитель этого сегмента "БирБанк" (УП "Архифакт") – это пивоварня при клубе "Ямайка". Варит 5 сортов (светлые «Валютное» и «Процентное», темное «Рублевое», полутемное «Рубиновое» и копченое «Фабричное»), но одновременно обычно доступны не более 3.

В настоящее время есть и другие представители этого сегмента. Для них характерно производство и продажа через сеть ресторанов: 1) Ресторан-пивоварня "Градский Паб" открылся в 2007 г. Ассортимент – 4 основных сорта («Светлое», «Классическое», полутемное «Особое» и «Темное»), а также "Ржаное" и "Подкопченное"; 2) Ресторан-пивоварня "Новый Несвиж", где разработано несколько сортов пива: "Гилдфорд", "Новый Несвиж", "Пане Каханку"; 3) Ресторан-пивоварня "Нагорный Посад" была основана в 2004 г. в Могилеве, расположена в подвальном помещении старинного здания. В настоящее время варит