



## Праздник OCRIM: зерно, мука и ...

*Кремона – прекрасный итальянский город, одновременно средневековый и современный. Первая возникающая ассоциация – скрипки Страдивари. И действительно, во всем мире этот город известен благодаря величайшим мастерам скрипичного дела – Амати, Страдивари и Гварнери. Однако для мукомолов город Кремона знаменит ещё и размещением в нём штаб-квартиры и производства одной из самых известных в мире фирм, выпускающей мукомольное оборудование, – OCRIM.*

У OCRIM существует традиция ежегодного проведения публичных мероприятий: встреч, презентаций, дебатов или конференций, на которых обсуждаются достижения фирмы и рассматриваются дальнейшие пути её развития. Как правило, такие встречи проходят осенью.

В этом году подобная манифестация\* под названием «Зерно, мука и ...» состоялась 20–21 сентября. В преддверии 70-летия фирмы, которое будет отмечаться в следующем году, мероприятие было расширено. В первый день во Дворце Паллавичино для участия в дебатах по вопросу состояния итальянской промышленности и её доли в глобальной мировой экономике собрались официальные лица, известные итальянские промышленники, клиенты и руководство фирмы OCRIM, а также представители СМИ.

Приветствовал собравшихся генеральный директор OCRIM **А. Антолини**. Он рассказал, что фирма OCRIM, самое крупное производство г. Кремона, уверенно смотрит в будущее, потому что, благодаря высокому профессионализму сотрудников, готова к решению любых задач, которые может поставить перед ней рынок.

Выступивший затем мэр Кремоны **Д. Галимберти** одобрил традицию подобных мероприятий и подчеркнул, что Италии нужны хорошие и смелые идеи, а также решительность для их претворения в жизнь. В результате

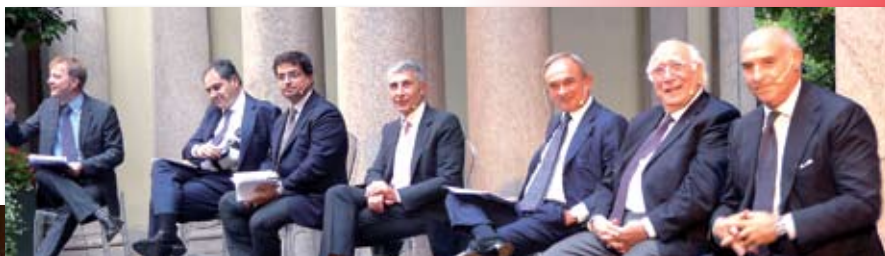
образования Евросоюза, Италия пережила глобализацию, которая, хотя и помогла избежать серьезной конфронтации на рынках во время кризиса, но не способствовала углублению экспорта. Следует отметить, что итальянская продукция востребована в мире и её экспорт составляет 33 млрд евро. Однако итальянских производителей настораживает стагнация экспорта, которая оценивается как потеря позиций. Существенную проблему составляет контрафактная продукция, наносящая ущерб репутации итальянских изделий. Это требует совершенствования европейских законов.

Модератором мероприятия выступил известный в Италии журналист **А. Милан**. Чтобы рассказать о своем видении места итальянских товаров на мировом рынке и поделиться личным опытом в бизнесе, в дебатах приняли участие: **К. Календа**, заместитель министра экономического развития Италии, занимающийся вопросами внешней торговли; **Д. Бенамати**, глава комитета Демократической партии Италии; **Д.Д. Ауриккио**, лидер итальянской молочной промышленности, президент Торгово-промышленной палаты г. Кремона; **М. Маринелла**, «король галстук», глава фирмы изделия которой носят даже президенты многих стран мира; **Д. Рана**, владелец группы компаний «Пастифичо Рана», одного из мировых лидеров в производстве свежих макаронных изделий и **С. Антолини**, вице-президент OCRIM S.p.a.

Все признали необходимость укрепления национального бренда *Made in Italy*, что возможно только при сохранении традиции качества. Неплохо

\* В Италии манифестацией называют официальный праздник, сопровождающийся значимыми встречами и обсуждениями актуальных глобальных вопросов.

было бы развить также аналогичные региональные бренды, например, *Made in Lombardia*, с тем чтобы ответственность и гордость за свою продукцию сдерживала стремление к прибыли в ущерб качеству.



Дебаты на тему «Состояние итальянской промышленности»

На следующий день владельцы и руководители фирмы OCRIM – семья Антолини пригласила участников манифестации на территорию фирмы для участия в профессиональных дебатах на тему «Что ждать от мельниц будущего?».

В Италии озабочены тенденцией снижения ремесленного производства, т.е. уменьшением доли ручного труда. Индустриализация не всегда хороша. Для того чтобы переломить эту ситуацию было предложено создавать специальные учебные заведения. В частности такая программа разработана в Кремоне, но молодёжь неохотно идёт в подобные колледжи.

Перенос производства за пределы Италии обычно вызван одной из двух проблем: бюрократической и необходимостью удешевления продукции для сохранения её конкурентоспособности. Правительство страны старается решить обе проблемы, уменьшая бюрократические препоны и выравнивая налоговое бремя в целях снижения стоимости рабочей силы.

Мероприятие началось с подписания важного соглашения о сотрудничестве между фирмой OCRIM и компанией FMB, организованной на базе Университета Пармы, генеральными директорами **А. Антолини** и **Р. Монтенари**. Соглашение призвано расширить исследования в области аэродинамики для их дальнейшего использования в проектировании и реализации в оборудовании фирмы OCRIM.

Собравшиеся подняли тему, которая также актуальна и для российских производителей, – недостаточная поддержка государства экспорта готовой продукции. Например, фирма OCRIM не получает преференций и поддержки экспорта своей продукции, хотя именно за счёт поставок этой фирмы экспорт Кремоны превышает на 9% средний по Италии.

Президент Ассоциации итальянских мукомолов Италмопа **И. Вакондио** возразил, что бренд *Made in Italy* означает не только национальную продукцию высокого качества, но и умение её экспортировать. Для помощи реально работающим перспективным производствам, нужно поддерживать те компании, которые нашли свою нишу и успешно в ней реализуются, а также следует инвестировать в новые технологии. Помогать всем не имеет смысла, поскольку при этом много средств расходуется впустую. Сделовательно слабые игроки должны уйти с рынка. По окончании мероприятия во Дворце Паллавичино состоялся приём.

Модератором дебатов выступил президент национальной Ассоциации техников мукомольной промышленности «Антим» **М. Монти**. Для участия были приглашены представители крупных мукомольных компаний с разных континентов: **К. Браун**, директор Roger Food (Канада); **К. Мехия**, исполнительный председатель группы FAMOSSA (Сальвадор); **А. Туфи**, владелец компании Ouled El Karmi of Setif (Алжир); **К. Капуто**, председатель Совета директоров Molino Caputo (Италия) и **М. Галли**, директор техно-

По мнению Д. Бенамати, Правительство Италии понимает эту проблему, и скоро будет принят новый закон, касающийся функций торговых палат Италии по поддержанию национальных экспортёров. Этим одновременно преследуется цель поддержания числа рабочих мест в стране.



Дебаты на тему «Что ждать от мельниц будущего?»



Сборочный цех сегодня и 70 лет назад

логического отдела OCRIM, который уже почти 30 лет работает в отрасли.

Прежде чем ответить на главный вопрос дебатов, нужно было сначала сформулировать понятие «мельница будущего». И здесь мнения выступавших практически совпали: мельница будущего – это полностью и легко контролируемый автоматизированный технологический процесс, на который может воздействовать специалист. Точный контроль должен касаться абсолютно всех этапов процесса: от происхождения и качественных характеристик зерна до энергозатрат на его размола.

В будущем в конструкторских мельниц и используемых технологиях должны быть более полно и оперативно воплощены результаты исследований учёных. Но при этом нужно учитывать, что мельница работает не на конечного потребителя, а на промежуточного – производителя конечной продукции – пекаря или макаронщика. А значит, в технологии мельницы необходимо сразу закладывать различие в традициях потребляемого хлеба или макаронных изделий тех или иных стран.

Мельница будущего должна быть как живой организм: расти и развиваться в соответствии с изменяющимися трендами рынка. Проблема в том, что мельница – это крупная инвестиция, рассчитанная не менее, чем на 20 лет. За такой большой период времени на рынке потребителей муки могут произойти большие изменения, которые изначально было сложно предположить. Поэтому производитель оборудования должен закладывать гибкость схемы и производительности, например, число и ёмкость силосов, которые часто являются узким технологическим местом.

В ближайшем будущем не ожидается серьёзных прорывов в технологиях, скорее всего



Новый логотип к 70-летию фирмы OCRIM

будет происходить совершенствование уже существующих с увеличением требований к качеству и гигиене. Главная задача, которая назрела – изменение мировоззрения мельника и/или владельца мельницы, которые часто ещё не готовы к переменам.

Первая ассоциация, возникающая при словах «мельница будущего», – это полностью автоматизированное производство. Но вопрос в том, готовы ли мукомолы принять это? Как выясняется, пока не готовы. Технологи желают, как и прежде, иметь возможность оперативного вмешательства в процесс. И, наверное, это правильно, потому что автоматизация – хорошо, но решения всё равно принимает человек. Также нужно понимать, что автоматизация – это не панацея, не новый уровень технологии, а просто рычаг управления, призванный помочь, а не заменить специалиста. Главная задача – найти правильный баланс между автоматизацией и человеком. В будущем предприятия смогут отказаться от низкоквалифицированных работников, но будет востребован персонал, который тонко понимает происходящее на мельнице и умеет виртуозно влиять на процесс.

Что касается мукомолов будущего, то необходимо совершенствовать не только машины и технологии, но и знания людей. Техническая и технологическая грамотность должна быть не только у технолога, но и у владельца, иначе он будет совершать глобальные ошибки при построении стратегии и приобретении оборудования. При этом обязательны большая открытость и широкий обмен информацией. А для этого в каждой стране должны быть профессиональные объединения, контактирующие друг с

другом и организующие общие мероприятия.

После того как приглашённые специалисты озвучили свои мнения, в дискуссию были вовлечены участники из зала. В завершение торжественной части состоялась презентация нового логотипа, специально разработанного к будущему юбилею. Представленный логотип был креативно выполнен в виде цветочной композиции, размещенной при входе на территорию фирмы.

Необычным стало завершение мероприятия. Во второй половине воскресенья 21.09.2014 г. OCRIM открыл свои ворота для населения Кремоны. Фирма является крупнейшим промышленным предприятием города, обеспечивающим более 200 рабочих мест. Принять участие в празднике собралось много местных жителей: пришли члены семей работников фирмы, пенсионеры, ранее трудившиеся в OCRIM, и их близкие. Приглашения на праздник были развешаны во всех близлежащих общественных местах. Абсолютно любой житель Кремоны – от младенца до пожилых людей в тот день мог посетить производственные площадки, школу мукомольных технологий и музей «Сердце OCRIM». В это же время на внутренней площадке установили тенты, места для зрителей и проводили мастер-класс по выпечке огромного торта, который готовили местные добровольцы под руководством повара-виртуоза *Д. Персиани*. Нам было непривычно, но приятно видеть такое единение работников предприятия и горожан.

**М. Маркова**

