

По классическим ТЕХНОЛОГИЯМ

28

ВОЛОГОДСКИЙ БАТОН «НАРЕЗНОЙ»
В СОТНЕ ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ



НА КОНКУРС ПРОГРАММЫ
«100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ -2014»
ОАО «СЛАВЯНСКИЙ ХЛЕБ» ПРЕДСТАВИЛО ЛИШЬ ОДИН ВИД
ПРОДУКЦИИ – КЛАССИЧЕСКИЙ БАТОН «НАРЕЗНОЙ». И ИЗ ТЫСЯЧ
КЛАССИЧЕСКИХ «НАРЕЗНЫХ» БАТОНОВ, КОТОРЫЕ ВЫПУСКАЮТСЯ
В СТРАНЕ, ИМЕННО НАШЕМУ, ВОЛОГОДСКОМУ, ЭКСПЕРТЫ
ПРИСУДИЛИ ЗВАНИЕ ДИПЛОМАНТА КОНКУРСА.

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

ИДЕМ ПРАВИЛЬНЫМ ПУТЕМ

В чем же особенность этого, казалось бы, обычного батона? Чтобы получить ответ на данный вопрос, купите «Нарезной» в фирменной торговой точке и вдохните аромат пшеницы, свежей выпечки, оцените вкус ломтика с глянцевыми боками, как это делали эксперты конкурса.

- Мы несколько лет не участвовали в конкурсе «100 лучших товаров России», поэтому в этом году решили представить свою продукцию с одной стороны скромно, - лишь одним видом изделий, с другой стороны ставку делали на самый излюбленный жителями нашей области хлеб,- батон Нарезной, доля которого в продажах составляет почти 30% среди всех хлебобулочных изделий,- говорит управляющий директор «Славянского хлеба» Инна Широпаева.- Батоны «Нарезные» широко представлены во всех торговых предприятиях, с которыми мы сотрудничаем, в крупных торговых сетях – «Пятерочка», «Дикси», «Магнит», кроме того, в «Магните» «Нарезной» продается и под собственной торговой маркой данной сети – этот знак доверия говорит о многом.

Участие в конкурсе для нас было важно с точки зрения самооценки деятельности предприятия по предложенным критериям, сравнения своих достижений с предприятиями-аналогами в России и за рубежом. Результаты конкурса показали, что мы идем правильным путем.

Действительно, предприятие твердо держит курс на качество и натуральность продукции. Достаточно изучить содержательную информацию на упаковке, чтобы узнать, из какого сырья изготовлен тот же «Нарезной» батон. Он производится по классической технологии без каких-либо добавок, как, впрочем, и другая продукция «Славянского хлеба», которая не содержит «химии»: разрыхлите-

лей, красителей, консервантов, выпускается из натурального сырья. Сроки годности таких изделий ограничены тремя сутками, но, спрашивается, а зачем хранить хлеб дольше? Гарантией качества и безопасности продукции является и то, что она проходит дополнительную сертификацию и инспекционный контроль в системе «Настоящий вологодский продукт». Своя внутренняя аттестованная лаборатория держит под бдительным контролем все этапы производственного процесса.

Без инвестиционных вложений поддерживать качество на высоком уровне не возможно. В 2014 году на предприятии была запущена в эксплуатацию новая линия с тремя ротационными печами, сейчас вводится в эксплуатацию



Татьяна Шалушкина



новая итальянская упаковочная линия, которая ускорит процесс упаковки вдвое. Постоянно обновляется и автопарк предприятия, в текущем году реконструирована погрузочная площадка продукции в хлебные фургоны, - логистике уделяется большое внимание на предприятии, поскольку от качества доставки во многом зависит, в каком состоянии хлеб попадет к потребителю.

СДЕЛАНО В РОССИИ

Продукцию «Славянского хлеба» можно купить в фирменных торговых точках, вологодских магазинах, в торговых сетях «Дикси», «Пятерочка», «Магнит». А «Магнит» батон «Нарезной» продает даже под своей торговой маркой



30

ОТЛИЧНИК КАЧЕСТВА НАТАЛЬЯ ЗАХАРЕНКО

И еще одним знаменательным событием отмечено участие ОАО «Славянский хлеб» в конкурсе «100 лучших товаров России».

Советом организаторов Программы начальнику производственно-технологической службы предприятия Наталье Захаренко было присвоено звание «Отличник качества» с вручением диплома и нагрудного значка. Почти 30 лет трудится она на предприятии. Приехала в Вологду по распределению после окончания Калужского технологического института, начала свою трудовую деятельность с должности сменного технолога. Мука, вода, дрожжи, жидкие закваски, сахар - примерно таким был состав хлебобулочных изделий тех лет. И ассортимент был соответствующий - покупатель знал только два вида хлеба - черный и белый, да и те были в дефиците. Вскоре Наталье доверили ответственную должность инженера-технолога, Именно в это время на комбинате открылся первый цех по производству мелкоштучных изделий, и у покупателей огромным спросом пользовались слойки, которые тогда были в диво. Для сравнения: сегодня предприятие выпускает более 100 наименований хлебобулочных, сухарных и мучных кондитерских изделий. Жесткая конкуренция в этом сегменте потребительского рынка заставляет производителей бороться

за покупателей путем повышения качества продукции, расширения ассортимента, подвигает к творчеству.

Уж что-что, а творчества специалистам «Славянского хлеба» не занимать.

- Человеческий фактор в нашем деле имеет огромное значение,- убеждена Наталья Захаренко. - У каждого мастера - свой хлеб. Мы постоянно чему-то учимся, смотрим, что интересного у других. Даже приезжая во время отпуска в другой регион, я обращаю внимание на хлебный ассортимент. Ни одна, даже самая умная машина, не заменит живую энергетику человеческих рук. Да, машина выполнит механическую работу, но каким получится конечный продукт - зависит от тестовода. Предположим, машина превысит время замеса хотя бы на минуту, тогда тесто под воздействием тепла быстро наберет кислотность, и у батона будет другой вкус. К хлебу нужно относиться с любовью, как к живому организму - он бродит, дышит, поднимается...

В свою очередь самые добрые слова директор предприятия адресует самой Наталье Михайловне:

- Она - действительно отличник качества, передовик производства с большим опытом, по-настоящему преданный предприятию, в которое вложила не только долгие годы работы, бесценный опыт, но и любовь своему делу. Это ощущают специалисты, работающие рядом с ней. В то же

СДЕЛАНО В РОССИИ

время она очень требовательный руководитель, высококлассный технолог, буквально живет своей профессией, и я очень дорожу этим специалистом.

НА ОБЕД - ГОРЯЧИЙ ХЛЕБ!

За последние годы на комбинате сложилась дружная команда специалистов, которые понимают друг друга буквально с полуслова. Директор Инна Широпаева не боится принимать смелые решения, поддерживает любые новаторские идеи своих подчиненных. В прошедшем году коллектив «загорелся» идеей возродить линию доставки в торговые точки горячего хлеба. В действительности это оказалось делом не простым. Во-первых, необходимо обеспечить идеальный транспортный сервис, - не только работать по системе «точно в срок», но и дополнительно поддерживать оптимальный температурный режим в фургонах. Во-вторых, продажа продукции без герметичной упаковки в круп-

ной торговой сети - новшество. В результате совместных усилий предприятия с торговыми сетями система заработала: продукция прямо с производственного потока загружается в специализированные фургоны, дополнительный сервис по упаковке предоставляют работники магазинов. Проект «Горячий хлеб» запущен в торговые сети «Магнит» и «Домашняя курочка». В магазины этих сетей ежедневно с 13 до 15 часов машина с фирменным логотипом «Славянского хлеба» привозит горячий хлеб с румяной хрустящей корочкой. Его будоражащий аромат собирает людей лучше всякой рекламы. Желающих приобрести продукцию с пылу-жару с каждым днем становится все больше. И дипломированный «Нарезной» батон пользуется у покупателей повышенным спросом.

А впереди у молодого руководителя и его команды - новые планы, в том числе расширить выпуск продукции для здорового питания. А это значит, впереди и новые победы в самых статусных конкурсах! ■



Вологжане теперь могут купить горячий хлеб. Только что испеченные батоны и буханки едут напрямик в торговые точки города, не успевая остыть!