

ХЛЕБ ПО ОСЕНИ СЧИТАЮТ

16

«СЛАВЯНСКИЙ ХЛЕБ» ПОДВОДИТ ИТОГИ 2015 ГОДА ОЧЕРЕДНОЙ ПОБЕДОЙ - ХЛЕБОПЕКИ ВНОВЬ СТАЛИ ДИПЛОМАНТАМИ ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА «100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ».



ФОТО ДЕНИСА ЕДРЫШОВА



Татьяна Шалушкина

НА ВОЛНАХ ЭКОНОМИКИ

На торжественную церемонию награждения победителей Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России»-2015 представители ОАО «Славянский хлеб» пришли целой делегацией во главе с управляющим директором Инной Широпаевой. Все наименования продукции, представленные на суд взыскательных экспертов федерального уровня, стали дипломантами конкурса, заслужив право маркировки его почетным логотипом.

– Мне, как руководителю, важно разделить радость победы с теми, кто внес в нее весомый вклад: в первую очередь, это наши производственники – непосредственные творцы хлеба, инженерно-технические работники, обеспечивающие бесперебойную работу оборудования, технологи, отвечающие за качество продукции, – поясняет Инна Анатольевна.

Подводя итоги 2015 года, напомним, что прошедший год начался с оптимистичных сводок правительства о большом урожае зерновых. Но в связи с внешнепо-

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

литическими перипетиями государства всей отрасли пришлось пережить немало проблем прошлой осенью и в начале зимы.

– Мы оказались заложниками ситуации, зависимыми от скачков валюты. Практически все оборудование и комплектующие к нему, упаковочные материалы, часть сырьевых компонентов – импортного производства, — рассказывает управляющий директор ОАО «Славянский хлеб».

В то время как предприятие переживало крутой взлет цен на импортные составляющие, муку, цены на хлебобулочные изделия удерживались до января 2015 на прежнем уровне. Лишь в начале 2015 года пришлось повысить цены на хлеб, обеспечив частичное покрытие растущих затрат.

Несмотря на все сложности, предприятие свой 40-летний юбилей встретило достойно. Все новинки ОАО «Славянский хлеб» были востребованы. Большим успехом стал пользоваться у покупателей проект «Горячий хлеб». Кроме «Дарницкого» и «Нарезного» втрое увеличились объемы продаж по хлебу «Пшеничному», — люди соскучились по неупакованному хлебу, как говорится, «с пылу, с жару».

В апреле 2015 года ОАО «Славянский хлеб» было объявлено победителем в областном соревновании среди предприятий агропромышленного комплекса за 2014 год за наивысший прирост объемов производства. Почетную грамоту и Золотой кубок победителя директору предприятия Инне Широпаевой вручил губернатор области Олег Кувшинников. Также по итогам ежегодного регионального конкурса в области предпринимательской деятельности «Серебряный Меркурий» Инна Анатольевна была признана победителем в специальной номинации «Женщина — бизнес-лидер».

В июле 2015 года ОАО «Славянский хлеб» получило наивысшее признание вологжан по ито-

гам общегородского конкурса «Нас выбирают».

– Для достижения высоких результатов за прошедший год сделано немало. Приобретено новое оборудование: итальянская упаковочная линия, тесторазделочное оборудование. Продолжили проект по автоматизации подачи и дозирования сырьевых компонентов, — говорит управляющий директор предприятия. — Обновляли автопарк, успешно применяя государственные программы поддержки — утилизации автотранспорта, скидки на авансовую часть по лизинговым платежам, проводили масштабные ремонты помещений.



ОАО «Славянский хлеб» встречает новый год разрешением проблемы по обременению имущества предприятия, заложенного в БТА-банке по долгам холдинга «АПК «ОГО». Сейчас происходит процедура погашения записей о залогах в Росреестре.

Эта осень ознаменована для «Славянского хлеба» и другими важными событиями. В рамках традиционной ежегодной выставки-ярмарки «Настоящий вологодский продукт» предприятие удостоено почетного звания «Лучший поставщик хлебобулочных изделий для государственных нужд». «Поставщик для государственных нужд» — за этим казенным выражением стоит огромная коллективная работа по обеспечению поставок хлебом социальных учреждений области. В мороз и в жару, в праздники и будни, даже в Новый год, 1 января, — ровно в 5 утра хлебовозы с фирменным логотипом отправляются от проходной предприятия в путь, чтобы доставить свежий хлебушек в больницы, роддомы, школы, детские сады, независимо от того, где они находятся. В Ба-

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

18

Диплом за победу в федеральном этапе конкурса «100 лучших товаров России» Инне Широпаевой вручил заместитель губернатора области Алексей Кожевников.



ФОТО АНДРЕЯ ШИЛОВА

баевском районе, к примеру, есть отдаленная больница, которая и берет-то всего 5 буханок хлеба, но пациенты их обязательно должны получить. «Славянский хлеб» оправдывает репутацию надежного поставщика.

Еще одно важное мероприятие, уже международного уровня, произвело сильное впечатление на руководителя «Славянского хлеба». В сентябре Инна Анатольевна посетила традиционную для хлебопекарных предприятий международную выставку в Германии IBA-2015, где демонстрируются новшества технического прогресса отрасли. На ней были представлены не только оборудование, но и упаковочные материалы, моющие средства, спецодежда для хлебопеков.

– Встречи не только с руководителями, но и с собственниками фирм хлебопекарного оборудования позволят нам сделать более взвешенный выбор при реализации инвестиционных планов в 2016 году, в первую очередь мы планируем расширить мощности оборудования по нарезке и упаковке хлеба, – говорит Инна Широпаева..

ОАО «Славянский хлеб» встречает новый год разрешением проблемы по обременению имущества предприятия, заложенного в БТА-банке по долгам холдинга «АПК «ОГО». Сейчас происходит процедура погашения записей о залогах в Росреестре.

Амбициозные планы коллектива в новом году направлены только на успешное развитие.

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

НЕСАБЛОННАЯ РАБОТА

Для начальника производственной лаборатории Веры Кучуры осень 2015 года тоже навсегда останется в памяти. В рамках церемонии победителей конкурса «100 лучших товаров России» Вера Васильевна была награждена почетным дипломом и нагрудным знаком «Отличник качества». Вера Васильевна приняла столько искренних поздравлений от своих коллег, что по праву может претендовать на еще одно приятное звание «Женщина года ЗАО «Славянский хлеб».

Уникальный специалист, профессионал высочайшего уровня, практически всю свою жизнь она посвятила «Славянскому хлебу». Приехала в Вологду в 1984 году по распределению после окончания Воронежского технологического института, с тех пор своей профессии никогда не изменяла. Правда, несколько лет назад решила испытать себя на другом месте работы, небольшом хлебопекарном производстве одной из торговых сетей, но вскоре пришла обратно, счастливо заявив: «Я вернулась домой».

Беседовать с этой интересной, интеллигентной женщиной можно часами. Ее рассказ – это и история вологодского хлебопечения, и объяснение в любви своей профессии, и поклонение тому продукту, который она производит.

– Хлеб – это живой организм: он дышит, поднимается, изменяется в размерах, накапливает вкус в процессе брожения и расстойки теста. Поэтому и относиться к нему нужно бережно, в нашей профессии не может быть шаблона, – говорит Вера Васильевна. – И сырье, и погодные условия, и настроение пекаря – все влияет на качество хлеба, а задача технолога – управлять этими процессами. К примеру, наступают морозы, и тесто становится «сонным», вяло поднимается. Значит, нужно добавить тепла, чтобы заставить его «работать». Хороший специалист знает все тонкости производства, использует

свои методы корректировки, которые приходят лишь с опытом.

Такое важное звено производственного процесса, как лаборатория, осуществляет бдительный контроль, начиная с входящего сырья до исходящего продукта. Новая продукция, в разработке которой Вера Кучура принимает самое активное участие, прежде чем выйти в большую жизнь, держит самый строгий экзамен в производственной лаборатории.

– Ни в коем случае нельзя отставать от времени! – продолжает тему начальник лаборатории. – Сегодня заходишь в магазин, глаза разбегаются от изобилия хлебобулочной продукции. Ассортимент, порой самый невероятный, растет с каждым днем. В соответствии с этим меняются и запросы покупателей, которые становятся взыскательнее. И за этим мы тоже должны успевать, изучать покупательский спрос. Кстати, в последнее время вологжане все чаще предлагают вспомнить прекрасные



Начальник производственной лаборатории «Славянского хлеба» Вера Кучура знает о качественном хлебе все и даже немного больше.

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

изделия старых добрых времен, например, сайки, ситный хлеб. Эти предложения мы берем на вооружение, потому что хорошо забытое старое может стать замечательным новым.

НАСТОЯЩИЙ ВОЛОГОДСКИЙ ПРОДУКТ!

«Горячий, ржаной с хрустящей корочкой...» Этот словесный образ заставляет глотать слюнки... Именно на это и ориентировались творцы «Славянского хлеба», взяв курс на новое «ржаное» направление, которое по их расчетам, должно обязательно привлечь потребителей. Высокую оценку и безусловный пропуск в торговлю получили пирожки из ржано-пшеничной муки с картошкой, капустой, с адыгейским сыром (для любителей остренького).

Хлебопеки с таким увлечением взялись за новое дело, что даже выставку «Настоящий вологодский продукт» решили ознаменовать караваем из ржаной муки, изготовленным по старинным русским рецептам. Эта оригинальная «простота» настолько сразила одного из представителей городской власти, что после выставки он купил каравай в подарок почетным гостям. Кстати, на Славянском хлебе несколько месяцев ржаные изделия выпекали на муке из вологодской ржи, – настоящий вологодский продукт от зернышка до пышного каравая!

– Традиционные сорта хлеба незаслуженно забыты, – сожалеет Вера Кочура, честно признавшись, что сама она современным, «навороченным» и оригинальным сортам предпочитает свой «Дарницкий» хлеб, лучше которого, по ее мнению, нет во всей России. И «Дарницкий» оправдывает доверие своих производителей: в прошлом году на выставке в Москве «Лучший хлеб России» среди огромного количества аналогов из

других регионов завоевал почетный Серебряный кубок по результатам оценки очень серьезной экспертной комиссии.

На конкурс «100 лучших товаров России» «Славянский хлеб» уже во второй раз тоже представляет классику, и, как видим, она вновь получила достойную оценку экспертов областного и федерального уровня. В этом году на конкурс были представлены четыре популярных наименования продукции: хлеб Дарницкий, хлеб «Гречишный», хлеб «Неженский» и батон «Умница».



**На «Славянском хлебе»
несколько месяцев ржаные
изделия выпекали
на муке из вологодской
ржи, – настоящий
вологодский продукт
от зернышка до пышного
каравая!**

Мы попросили нашу собеседницу рассказать о них подробнее. Оказывается, батон с говорящим названием «Умница» содержит йодоказеин, йодированный белок, ценнейший элемент, которого, нам, северянам, так не хватает. В «Гречишный» хлеб добавлен гречневый продел. Когда заваривается эта нежнейшая гречневая каша, головокружительный аромат стоит по всему предприятию. В Хлеб «Неженский» добавляется пшенично-дробленая крупка, способствующая очищению организма человека, выведению из него вредных токсинов.

Эти продукты пользуются большим спросом у людей, ведущих здоровый образ жизни. Не случайно данная зерновая серия так и называется «Здоровье». В новом году «Славянский хлеб» планирует ее значительное расширение. ■