

Отношение к хлебу

8

НЫНЕШНИЙ КРИЗИС МНОГОМУ НАУЧИЛ. В ТОМ ЧИСЛЕ, ЦЕНИТЬ ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ВЕЩИ, КОТОРЫЕ В «ТУЧНЫЕ» ГОДЫ ОБЩЕСТВО ПОТРЕБЛЕНИЯ В СИЛУ РЯДА ПРИЧИН ОТОДВИНУЛО НА ЗАДНИЙ ПЛАН. И ОДНА ИЗ ТАКИХ ВЕЧНЫХ ЦЕННОСТЕЙ – ЭТО ХЛЕБ. ВОПРЕКИ ТЕНДЕНЦИИ ПОСЛЕДНИХ ЛЕТ, КОГДА ПОТРЕБЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ЦЕЛОМ ПО СТРАНЕ ПОСТЕПЕННО СНИЖАЛОСЬ, В СЛОЖНОЕ ВРЕМЯ ЭТОТ ПРОДУКТ ВНОВЬ ВЫШЕЛ НА ПЕРВЫЙ ПЛАН.



Денис
Едрышов



Евгений
Лиханов

СВЕТЛОЕ НАСТРОЕНИЕ

Мы приехали на вологодское предприятие «Славянский хлеб» в самом начале куличной кампании, которая стартовала 25 апреля. В коллективе царил по-настоящему праздничное и приподнятое настроение. Такой же солнечной была атмосфера и в самих производственных цехах, где уже всю пекли пасхальные куличи, и в кабинетах руководства предприятия. Настоятель храма Рождества Пресвятой Богородицы на Нижнем долу в Вологде,

протоиерей Александр Лебедев освятил каждый кулич, которые затем разъехались по городам и весям для того, чтобы украсить накрытые к Светлой Пасхе праздничные столы жителей не только Вологодской, но и соседних с нами – Ярославской и Архангельской областей.

«То, что куличи освещаются – это особенность нашего предприятия. И эти пасхальные христианские традиции мы бережно храним. И, действительно, после этого даже как-то светлее становится на пред-

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

приятии», – соглашается управляющий директор ОАО «Славянский хлеб» Инна Широпаева.

Помимо православных традиций здесь чтут и старинные рецепты русского хлебопечения. Само название предприятия – «Славянский хлеб» – к этому обязывает. Например, такой популярный у населения хлеб «Дарницкий», по-прежнему, пекут на живых заквасках.

«Если говорить о крупных хлебокомбинатах, то хлеб «Дарницкий» на закваске выпускается, пожалуй, только у нас. Модернизируя производство, убирая ручные операции, создавая какие-то новинки в кондитерских изделиях, увеличивая ассортимент изделий с начинками, используя новую упаковку, мы бережно храним старинные рецепты. Есть у нас и свои разработки наших технологов и лаборантов – это такие сорта хлеба, как «Яровой», «Солодовый». А «Гречичный» хлеб мы выпускаем из натуральной гречи», – поясняет Инна Анатольевна.

Более того, в 2015 году «Славянский хлеб» работал на нашей родной вологодской ржи, которую поставлял на предприятие «Вологодский комбинат хлебопродуктов». Ржаной муки было не так много, ее хватило на полгода. Но зато какой вкусный из нее получался «Дарницкий»! Настоящий, ржаной, вологодский продукт! Если и в нынешнем году урожай ржи в нашей области уродится, то в «Славянском хлебе» готовы вернуться к этой практике.

«Мы поддерживаем наших поставщиков, поскольку это производство формирует валовой продукт нашего города и региона в целом. Также мы приветствуем возрождение комбината хлебопродуктов. Надеемся, что с новым урожаем там запустится и сортовая мельница», – говорит Инна Широпаева.

К выбору поставщиков сырья в ОАО «Славянский хлеб» относятся со всей серьезностью и ответственностью. Поскольку хлебопеки прекрасно понимают: нельзя получить качественный конечный про-

дукт без соответствующего сырья. Как отмечает управляющий директор предприятия, на выбор поставщиков влияет множество факторов, но два из них – ключевые. Это качество и цена. Условия по отсрочке платежей, транспортировке, риски при доставке и другие – оцениваются после выбора качественного продукта. В таком жестком режиме «Славянский хлеб» работает с поставщиками муки и сырья буквально со всех уголков России.

ЛИЦОМ К ПОКУПАТЕЛЯМ И ТОРГОВЛЕ

И этот подход, наряду с высоким профессионализмом коллектива предприятия и постоянным техническим перевооружением производства, уже приносит свои плоды.

Вот уже два года подряд продукция предприятия удостоивается почетного звания «100 лучших товаров России». Так, в прошлом году все заявленные на конкурс «100 лучших товаров России» хлеба стали его дипломантами. А начальник производственной лаборатории Кучура Вера Васильевна была награждена почетным знаком «Отличник качества».

Не менее впечатляющие результаты демонстрирует ОАО «Славянский хлеб» и на региональном уровне. Опять же в 2015 году это предприятие признано победителем соревнования среди коллективов организаций пищевой и перерабатывающей промышленности АПК в номинации – «За достижение наивысшего прироста производства товарной продукции в действующих ценах при условии роста производства основных видов продукции в натуральном выражении по сравнению с предыдущим годом». И так уже третий (!) год подряд.

«Рост товарной продукции – это и есть занимаемая доля рынка, где мы прирастаем уже три года подряд. В первый раз – в 2013 году – было просто приятно получить это награду, которая воспринималась тогда,

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

Настоятель
храма Рождества
Пресвятой
Богородицы
на Нижнем долу
в Вологде,
протоиерей
Александр Лебедев
освятил каждый
кулич перед
отправкой
в торговую сеть.



10

как некий прорыв. На второй год мы уже удивились, ну а третий год – мы ликуем! Ведь мы занимаем уже значительную долю рынка», – отмечает Инна Широпаева.

Только за три последних года рост объемов продаж хлебобулочных изделий ОАО «Славянский хлеб» составил практически 30%. Какое производство может еще продемонстрировать такие показатели в сложное для отечественной промышленности время?! При этом, предприятие растет не только за счет увеличения продаж в родной для себя Вологодской области, но и за счет, как уже было сказано, активного освоения рынков соседних с Вологодчиной регионов. Уже два года продукция «Славянского хлеба» успешно реализуется в Ярославле. И, судя по отзывам, ярославцы по достоинству оценили качество вологодского хлеба. Хотя поначалу и возникли некоторые шероховатости, связанные ... со вкусовыми пристрастиями жителей Ярославля.

«Не секрет, что существует традиционность вкуса по регионам. В Вологодской области, например, предпочитают ржано-пшеничные сорта. Всем известный кисловатый ржаной хлеб «Дарницкий» отвечает вкусовым предпочтениям жителей нашей области. В Ярославле лучше идут с прилавков уже другие сорта хлеба. Хотя и там сегодня признают тот факт, что качество

настоящего вологодского продукта выше, чем у их местных производителей», – подчеркивает Инна Широпаева.

Изменение в ассортименте продукции – это еще одно из слагаемых успеха «Славянского хлеба». Кроме того, меняются развесы, формы хлебов и сортность (где-то больше ржи, где-то ее меньше). При этом, предприятие не переходит на новые товарные группы. Допустим, как не выпускало кремовых кондитерских изделий, так и не выходит в эту нишу. Специализация остается прежней – мучные хлебобулочные и кондитерские изделия. Но, и это важно отметить, в «Славянском хлебе» постоянно совершенствуют свой сервис, который находит отклик у покупателей. Например, уже хорошо известный вологжанам проект «Горячий хлеб», когда «продукт №1» поступает в торговую сеть (допустим, «Домашняя курочка»), что называется, с пылу – жару, и людям такой подход очень нравится.

К сервису можно отнести и фирменную упаковку. Она в «Славянском хлебе» представлена даже в экологически чистом варианте в виде бумажных пакетов.

Увеличивается и доля продажи нарезанной продукции. Хотя, и не такими темпами, на которые рассчитывали хлебопеки.

«Наш покупатель консервативен, – объясняет этот феномен Инна Широпаева. – Если в Санкт–

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА



Более 24 тонн куличей было продано ОАО «Славянский хлеб» перед Пасхой в этом году. Их с удовольствием покупали жители Вологодской, Архангельской и Ярославской областей.

11

Петербурге спрос на уже нарезанный заводской хлеб составляет 75%, то у нас в области он держится на уровне 30%. Но в последнее время и доля этой продукции понемногу растет».

Кроме того, «Славянский хлеб» сотрудничает практически со всеми представленными на территории Вологодчины крупными торговыми сетями. В том числе, и федеральными, такими, как «Магнит», «Дикси», Х-5 Retail Group (магазины «Пятерочка»), «7я». Такое взаимодействие также помогает предприятию развиваться и увеличивать свою долю на рынке.

В УСЛОВИЯХ ЖЕСТКОЙ КОНКУРЕНЦИИ

Что примечательно, «Славянский хлеб» увеличивает свою долю на рынке в условиях ужесточения конкуренции, которая происходит, во-первых, на фоне сжатия покупательской способности населения, во-вторых, роста числа производителей хлеба – мини-пекарен, которые сегодня есть уже практически во всех микрорайонах областного центра и муниципальных районах Вологодчины. Безусловно, у таких мелких производителей есть своя ниша. Прежде всего, они привлекают покупателей низкой ценой выпускаемых хлебобулочных изделий. Но, как отмечают эксперты, у этого есть и обратная сторона.

Цены на муку неуклонно повышаются с 2014 года. Стоимость сахара также четко следует за колебаниями курса валют.

«Цены на сахар меняются каждую неделю. А кроме того, несмотря на приличные урожаи пшеницы в 2015 году, урожай ржи был невысок. И сегодня существует острый дефицит ржи в стране в целом. Поэтому если цены на пшеничную муку остановились с середины марта на короткий период, то ржаная мука продолжала дорожать. При этом наиболее качественные сорта зерна отгружаются на экспорт», – подчеркивает управляющий директор «Славянского хлеба».

В связи с этим, крупные хлебокомбинаты, несмотря на все предпринимаемые усилия, вынуждены в конечном итоге повышать стоимость своей продукции. При этом, цены на хлеб в мини-пекарнях на эти факторы фактически не реагируют. Возникает вполне резонный вопрос: из какого сырья они выпускают свою продукцию?

Тем не менее, число мини-пекарен неуклонно растет, и они создают серьезную конкуренцию крупным хлебопекам именно в ценовом сегменте. Но, с другой стороны – стимулирует производителей улучшать сервис, условия поставки и другие услуги, а также совершенствовать потребительские свойства и качество продукции. А это уже большой плюс.

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

12

Нынешний кризис внес коррективы и в, казалось бы, уже устоявшийся тренд, когда потребление хлеба в России, да и в мире неуклонно снижалось. По разным оценкам, только за последнюю пятилетку – примерно на 2-3%. Но буквально последний кризисный год показал обратное. В целом по России реализация хлеба увеличилась примерно на 6%. «Законы маркетинга четко работают в реальной жизни – в кризисные периоды лидируют продажи более дешевого продукта. Люди потребляют меньше продукции переработки мяса в пользу хлеба и макаронных изделий. И в Вологодской области потребление хлеба в 2015 году приросло по сравнению с теми показателями, что были годом ранее», – отмечает Инна Широпаева.

«Если раньше мы выпускали примерно 20-25 тонн хлебобулочных изделий в сутки, то сейчас уже 30 тонны», – начальник производственно-технологической службы предприятия Наталья Захаренко ведет нас с небольшой экскурсией на производство. Несмотря на, казалось бы, «несерьезное» название цеха – булочный – работа здесь кипит и спорится. Каждый сотрудник на своем рабочем месте и четко, без суеты, выполняет свои обязанности. Наталья Михайловна показывает нам итальянскую упа-

ковочную линию и еще одно из недавних приобретений предприятия – машину по нарезке хлеба.

К слову, в последние годы оборудование на «Славянском хлебе» обновляется постоянно – закупили новые печи, уже упомянутую линию по герметичной упаковке продукции и многое другое. Много усилий прилагает руководство предприятия и для улучшения условий труда. С этой целью проводятся капитальные ремонты помещений, постепенно автоматизируется и непосредственно рабочий процесс. В частности, при подаче сырья. Это позволяет не только улучшить точность дозировок необходимых для выпечки тех или иных хлебобулочных изделий, соблюсти рецептуры, что отражается на качестве продукции, но и облегчает труд персонала. Не так давно на предприятии расширили эстакаду – то место, где в машины идет отгрузка продукции. Тем самым удалось увеличить число погрузочных мест, соответственно, доставка товара в торговые сети стала еще быстрее. Кроме того, «Славянский хлеб» постоянно обновляет и свой автопарк. Буквально недавно он пополнился новым автобусом для перевозки персонала.

Безусловно, в кризис, как и любое другое предприятие, «Славянский хлеб» стремится сократить свои издержки. Подчеркнем, не за счет снижения качества продукции.

«Сегодня изменился спрос покупателей на хлеб, пошел перекос в сторону более дешевых сортов. Продукция с богатой рецептурой стала менее востребована. Поэтому, глядя на эту ситуацию, мы постепенно меняем ассортиментный портфель предприятия. Смотрим на бизнес-процессы, где и что еще можно оптимизировать. В таких ситуациях помогает автоматизация процессов и механизация труда», – рассказывает Инна Широпаева.

По ее словам, в кризисное время многие компании сталкиваются с невозвратом денег от клиентов. Минимизировать эти риски «Сла-

Вкусную и свежую продукцию «Славянского хлеба» можно купить и в магазинах федеральных торговых сетей: «Магнит», «Дикси», «Пятерочка», «7я».



ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

вянскому хлебу» помогает собственная торговая сеть. Кроме того, благо территория у «Славянского хлеба» достаточно большая, предприятие зарабатывает на сдаче в аренду свободных площадей. И даже оказывает медицинские услуги соседним организациям через свой лицензированный медпункт. Одним словом, стремится использовать все имеющиеся ресурсы для того, чтобы противостоять кризису.

ПОБЕДИТЕЛИ

Все достижения ОАО «Славянский хлеб» за последние годы так или иначе связаны с его руководителем Инной Широпаевой. Она пришла на предприятие со студенческой скамьи, а три с небольшим года назад, в один из самых сложных периодов, его возглавила. Впрочем, сама Инна Анатольевна никогда не выпячивает своих заслуг. Скорее, наоборот, считает, что всего удастся достигнуть только благодаря коллективу. Даже на торжественных церемониях, когда «Славянскому хлебу» вручают различные дипломы и премии, как правило, Инна Широпаева выходит на сцену не одна, а со своими сотрудниками. Она считает, что любая победа – это заслуга всего коллектива предприятия. А моральное стимулирование персонала не менее важно, чем какие-то материальные блага.

«В пищевой отрасли много руководителей-женщин. Получается, что промышленность города держится на женских плечах. Каждое утро, когда я просыпаюсь, то говорю себе: «Забудь о том, что ты – слабый пол, но никогда не забывай о том, что ты – женщина». Даже в условиях сложной экономической ситуации благодаря своей выносливости женщины умудряются тянуть на себе воз проблем. Мужчины – лидеры, рвутся вперед, они предлагают крупные проекты, для них очень важен их статус. Но как только наступает какая-то проблема, то на первый план выходит женщина. Наверное, поэтому в се-



ОАО «Славянский хлеб» был признан победителем в областном соревновании предприятий агропромышленного комплекса Вологодчины за 2015 год. На фото почетную грамоту руководителю предприятия Инне Широпаевой вручает губернатор Вологодской области Олег Кувшинников.

13

годняшней ситуации женщины и лидируют», – с улыбкой рассуждает Инна Анатольевна, к слову, получившая в 2015 году премию «Серебряный Меркурий» Вологодской торгово-промышленной палаты в номинации «Женщина – бизнес-лидер».

Для настоящего бизнес-лидера важна не только прибыль, но и самочувствие коллектива предприятия, родного города, региона. Недаром «Славянский хлеб» инициировал ряд социальных проектов.

«Производство торговой марки «Чудесный край», под которой представлены самые популярные сорта хлеба «Дарницкий» и «Нарезной», продаются в магазинах «Магнит» процентов на 20-30 дешевле средних рыночных цен. Вот этот проект я считаю самым действенным. Кроме того, в рамках соглашения с администрацией города Вологды наше предприятие выступает «шефом» гимназии №2. Причем, она не ограничивается только оказанием финансовой помощи. Дети радуют нас концертами прямо здесь, на производственной площадке. Мы в свою очередь проводим для них экскурсии. Я считаю, что это хорошим воспитательным процессом. Поскольку отношение к хлебу нужно воспитывать с детства», – уверена Инна Широпаева. ■