

Шедевры «Русского хлеба»

> Главная награда «вкусной» компании – признание потребителей

ПАРАДОКС вафельной линии компании «Русский хлеб» заключается в том, что на общероссийском рынке кондитерской продукции магнитогорский продукт известен больше, чем в родном городе.

На международной выставке «Всероссийская марка (III тысячелетие). Знак качества XXI века» под патронатом правительства, администрации президента, Министерства экономического развития и торговли и Всероссийской организации качества вафли «Русского хлеба» получили высокую оценку жюри. Покорив Москву, кондитерская продукция магнитогорской фабрики теперь возвращается на местные прилавки.

«Съешь-ка!»

в ассортименте

Технология производства вафель чем-то напоминает процесс прокатки на комбинате: прямоугольные вафельные пластины, еще горячие, двигаются по ленте, приближаясь к агрегату со сладким наполнителем. Здесь несколько пластин «склеиваются» – и большая многослойная вафля отправляется в охладитель, после чего ее режут на равные части и сразу упаковывают.

Кондитерский цех на фабрике «Русский хлеб» появился в 2000 году – и его сладкая продукция сразу получила признание на российском рынке и в странах ближнего зарубежья, вошла в ассортимент федеральных продуктовых сетей. Сегодня цех ежедневно производит около десяти тонн сладкой продукции.

Пищевая безопасность и особые вкусовые качества вафель гарантированы новейшей технологической линией австрийской фирмы ФРАНС ХААС – одного из крупнейших в мире производителей кондитерского оборудования.

– Хлеб на нашем столе – для сытости, а вафли – для удовольствия, – считает генеральный директор фабрики «Русский хлеб» Татьяна Рашникова. – Когда десять лет назад мы открывали вафельную линию, еще были сомнения, сможем ли реализовать такой объем продукции. Но российский продуктовый рынок бурно развивается, и по количеству потребляемых сладостей мы вышли на европейский уровень. Наша задача – создавать безопасный отечественный продукт высокого качества, который заменит импортные товары.

За эти годы кондитерская продукция «Русского хлеба» завоевала много наград на профессиональных конкурсах и выставках: торт «Бенефис» был отмечен на Первой международной конференции «Торты и пирожные» и на всероссийском конкурсе «100 лучших товаров России» в 2000 году. Несколько дипломов на международном семинаре «Все о вафлях» магнитогорская фабрика получила за вафельный торт «Шоколадно-празиновый», серию вафель «Южные», «Шоколадные» и «Журавушка». Диплом всероссийской программы «100 лучших товаров России» – за торты «Любава», «Баварский», «Йогуртово-черничный», кекс «Королевский», вафли «Съешь-ка!», знаменитый «Маковый пирог». В 2001 году продукция «Русского хлеба» стала обладателем почетного знака «За

достижения в области качества» программы «100 лучших товаров России».

Отвечая на потребности рынка, компания разработала кондитерские изделия на сорбите и фруктозе для людей, страдающих диабетом и вынужденных ограничить потребление калорий и низкомолекулярных углеводов. Заменители сахара, например, используются в нескольких видах вафельной серии «Съешь-ка!»

В 2009 году «Русский хлеб» расширил производство и при поддержке ОАО «ММК» запустил линию современного итальянского оборудования по производству новых видов сахарного и сдобного печенья.

– Рынок печенья мы только завоевываем, поэтому пока эта линия, способная производить 600 килограммов печенья в час, загружена не на полную мощность. Но с каждым месяцем объемы производства растут, – сообщил главный инженер компании «Русский хлеб» Владимир Чернышов.

Торт или открытка?

Внимательные покупатели «Сельского» и других хлебобулочных изделий фабрики «Русский хлеб» уже знают о новинке фабрики из линейки недорогих социальных хлебов – ржаном хлебе «Хуторской», который стоит всего восемь рублей.

– Как и любой черный хлеб, на вид он не такой пышный и эффектный, как белый, но зато очень полезный, особенно для больных атеросклерозом и сахарным диабетом, – рассказывает

главный технолог Галина Усманова. – Хлеб «Хуторской» изготовлен из цельносмолотой ржаной муки по традиционной технологии. Технология не предусматривает использования закислителей, разрыхлителей и ускорителей, поэтому приготовление такого хлеба длится около 16 часов.

К примеру, чтобы успеть выпечь «Хуторской» к шести утра и отправить на городские прилавки, закваску пекари делают накануне в пять часов вечера. Вообще пищевая безопасность и использование натуральных ингредиентов – главный принцип фабрики «Русский хлеб». Главный продукт должен быть здоровым.

– Мы не пошли по той технологии, которую используют многие хлебопеки, увеличивая разными способами срок годности про-

Хлеб на столе – для сытости, а вафли – для удовольствия

дукции. Даже в наших тортах мы не используем консервантов и методов «шоковой заморозки», поэтому они всегда свежие, живые и имеют небольшой срок годности – в среднем 36 часов.

А ведь есть аналоги других компаний, стоящие на прилавках по полгода. Я сама никогда такой торт не куплю, и фабрика «Русский хлеб» подобной продукции своим покупателям не предложит, – говорит Татьяна Рашникова.

Торты здесь действительно делают вручную, по-домашнему: в качестве начинки используются сливочное масло, белковый крем, взбитые сливки, сметана. В последнее время фабрика предлагает торты по специальному заказу – настоящие шедевры не только кулинарного, но и дизайнерского искусства. Такой торт, как открытку, можно подарить на любое праздничное событие.

Но вернемся к хлебу. Генеральный директор фабрики Татьяна Рашникова видит перспективы в развитии социальной линейки хлебов из муки второго сорта – по примеру ассортимента таких хлебов в Центральной России, где хлеб грубого помола очень популярен. В скором времени город ждут новые социальные виды из линии «Хлебов здоровья».

Теплые руки сети «Сдобнофф»

Сеть «Сдобнофф» предоставляет жителям Магнитогорска возможность приобрести продукцию фабрики «Русский хлеб» из первых рук, минуя посредников. Для покупателя выгода заключается не только в цене, но и в свежести хлебобулочных изделий.

По словам Татьяны Рашниковой, через эту сеть фабрика может обеспечивать безопасность своей продукции не только на стадии производства, но и в процессе реализации. То есть преподносить горожанам хлеб и кондитерские изделия из своих теплых рук. «Сдобнофф» создан по примеру небольших булочных, распространенных в Европе, где предпочитают небольшие горячие булочки и багеты. Сеть «Сдобнофф» – это редкий пример магазина, где можно купить горячий хлеб даже вечером, когда хлебные прилавки часто бывают пусты ☹

АННА СМЕРНОВА
ФОТО > АНДРЕЙ СЕРЕБРЯКОВ



> ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Хлебное дело

УВАЖАЕМАЯ Татьяна Григорьевна! Примите искренние слова благодарности за ваш благородный труд и поздравления с юбилеем!

Своим профессиональным трудом вы выбрали хорошее и благое дело – печь хлеб. Это тот продукт, без которого не обходится ни один народ. Хлеб на нашем столе постоянно – и в будничную трапезу, и в праздничное застолье. Благодаря вашей программе «Социальный хлеб», теперь у людей с небольшим доходом есть возможность выбрать вкусный хлеб, доступный им по цене.

Пусть ваш богатый профессиональный опыт, ваша добрая душа и знание тонкости своего дела и дальше работают на благо города. Примите искренние поздравления с юбилеем! Желаем вам доброго здоровья, женского счастья, радости в семье и благополучия во всем!

КОЛЛЕГИ

> Булка ржаного «Хуторского» за восемь рублей: дешево и полезно для здоровья