

ХЛЕБ НА СТОЛЕ — ДОСТАТОК В ДОМЕ

Жизнь наша так богата событиями, что едва успеваешь отметить самое интересное. Кажется, совсем недавно мы радовались успехам коллектива хлебокондитерской фабрики «Русский хлеб», завоевавшего на Международном конкурсе хлебопеков Европы во Франции медаль «За пекарское искусство». За три истекших года здесь произошло немало перемен.

«Что дало нам силы выстоять»

По мнению известного русского ученого К. А. Тимирязева, «помощь хорошо испеченного хлеба является одним из величайших изобретений человеческого ума».

Сегодня можно с уверенностью сказать: сплоченная команда дочернего предприятия ММК ЗАО «Фабрика хлебокондитерских изделий «Русский хлеб» с успехом овладела секретами этого древнего искусства.

О том, как высоко ценился труд хлебопека, свидетельствует такой факт. В Древнем Риме раб, умеющий печь хлеб, ценился в 100 тысяч сестерций, в то время как за гладиатора платили лишь 10-12 тысяч.

(Из книги В. Ковалева и М. Могилюнского «Традиции, обычаи и блюда русской кухни»).

Хлеб на столе россиянина — один из главных продуктов, и уже потому он должен быть доступным. Такой была изначальная установка руководства комбината при создании нашего предприятия, — говорит директор ЗАО «ФХКИ «Русский хлеб» Т. Г. КУЗЬМИНА. — После известных событий августа 1998 года, когда произошел обвал рубля, рынок тут же заявил о себе диким взлетом цен: мука с полутора рублей за короткий срок «подскочила» до восьми рублей за килограмм! Люди стали лихорадочно скупать хлеб — вместо одной буханки брали по 4-5.

Для преодоления кризиса можно было бы выбрать любой из нескольких не самых сложных путей: довести долю хлебной продукции с 60 до 80 процентов, в несколько раз увеличить цену на хлеб, перейти на выпуск более дорогостоящей продукции — тортов... Мы не воспользовались ни одним из них. Намеренное сдерживание цен позволило стабилизировать социальную обстановку, успокоить людей. Глядя на нас, и другие выпускающие хлеб предприятия не пошли на резкое увеличение цен.

Целый год фабрика работала себе в убыток, рентабельность была почти нулевой. Выстоять помог комбинат, без которого самостоятельно преодолеть кризис мы вряд ли смогли бы.

Целебные свойства хлеба

Хлеб — чрезвычайно ценный пищевой продукт. Ученые утверждают, что в нем содержится более 200 различных полезных для организма веществ. Это один из основных источников растительных белков, углеводов, клетчатки. «Грубый» хлеб более полезен. При очистке муки в отрубях содержатся такие части зерна, как зародыши и верхний слой, в которых сконцентрированы витамины и минеральные вещества, стимулирующие обмен веществ.

Забывая о здоровье магнитогорцев, хлебопеки ММК освоили выпуск нескольких сортов хлеба с различными целебными добавками — хлеб диетический и витаминизированный. Сегодня такой хлеб — обыденность на

столе пациентов не только стационара медсанчасти, но и всех больниц города.

О пользе хлеба из муки грубого помола знали еще в древности. Известно что во время Олимпийских игр в Древней Греции их участники питались именно таким хлебом. То же самое можно сказать и о солдатах многих древних армий, да и современных тоже.

(Из того же источника).

Директор фабрики оценивает своих технологов как специалистов высокого класса. Они способны даже по внешнему виду готовой выпечки определить способ ее приготовления. Потому и поощряются здесь командировки в Москву, Санкт-Петербург, на предприятия, выпускающие хлебобулочную продукцию. Приобрести готовый рецепт — удовольствие очень дорогое.

Хотели мы, было, купить в Италии рецепт хлеба «Крестьянского», — рассказывает Татьяна Григорьевна. — Но итальянцы — люди деловые, коммерсанты во всем — предлагают вместе с рецептурой и оборудование. А стоит все это немалых денег. В большинстве случаев мы довольствуемся собственными разработками.

За шесть лет существования ФХКИ «Русский хлеб» специалистами разработано до 70 видов рецептур хлебобулочных изделий. Одни производятся до сих пор, другие перестали пользоваться спросом и уже не выпускаются.

Хлеба братья меньшие

Все, что выпекается из муки, будь то булка, печенье или торт, — разновидность хлеба. Всем известен вкус замечательных тортов «Медовый», «Рафаэлло», «Рыжик», изготовленных искусными руками кондитеров фабрики. Казалось бы, популярность этой сладкой продукции должна принести удовлетворение хлебопекам. Но особенность этого коллектива — постоянный поиск. Сегодня технологи трудятся над принципиально новой серией облегченных десертов — малокалорийных тортов из натуральных компонентов, с использованием сырья, не содержащего холестерина. Они отличаются приятным вкусом и европейским дизайном.

Россияне все еще отдают предпочтение сладким, калорийным тортам, украшенным букетами из масляного крема, — размышляет Т. Г. Кузьмина. — Однако, не ущемляя вкусы людей и не навязывая свое мнение, хочу заметить: новые торты с фруктовыми добавками и с включением вытяжки из морских водорослей не менее вкусны и более полезны. Выбор — за покупателем. В Москве, Санкт-Петербурге такие торты в продаже уже несколько лет и пользуются огромным спросом, несмотря на высокие цены. В столичных городах килограмм десертной продукции с целебными добавками колеблется от 300 до 500 рублей. Но Москва нам не указ, и мы не стремимся устанавливать заградительные цены.

В середине февраля специалисты ФХКИ «Русский хлеб» вернулись из Москвы, где участвовали в Первой международной конференции «Торты и пирожные-2000». Торт «Бенефис», сделанный по новой технологии, удостоился диплома III степени за художественное оформление.

В магазине хлеб — с пылу-с жару

Вы когда-нибудь были на выставке хлебобулочных изделий нашего предприятия? — спрашивает меня Т. Г. Кузьмина. — Не правда ли, впечатляет ассортимент в несколько десятков наименований? Так вот, скоро в крупных магазинах сети «Универмаг» вы сможете купить все это в течение дня. И вся продукция будет подаваться прямо из печи. Не удивляйтесь, такое возможно.

Сегодня фабрика заканчивает работу над внедрением нового проекта, который будет воплощен в дела уже ко Дню металлурга. Идея хлебопечения непосредственно в магазине директора фабрики загорелась, побывав в командировках за рубежом, в Москве и других крупных российских городах. Можно спросить: нужно ли это? Ведь сегодня в торговых точках фабрики «Русский хлеб» продукция и без того отменной свежести. Ежедневные остатки нереализованных изделий непременно возвращаются на предприятие, где подвергаются переработке в аппетитные сухарики, сухарную крошку, основу для кваса.

Правило нашего предприятия — кормить людей только свежей выпечкой. Но вынужен из печи хлеб попадает в руки покупателя только через 3-4 часа, уже остывшим. А россияне любят пироги да хлеб с пылу-жару, — увлеченно рассказывает о своем проекте директор. — Как это осуществить? В магазинах будут установлены печи, сюда же мы будем доставлять полуфабрикаты из замороженного теста различного ассортимента и развеса — от 50 граммов до килограмма. Пекарь будет загодя ставить тесто на расстойку и к открытию магазина выкладывать на прилавки большой ассортимент горячей продукции — всего понемножку. И так — целый день.

Что ж, идея замечательная. Такого нет не только в нашем городе, но и в области. Кроме того, здесь же можно будет сделать заказ на любой вид полуфабрикатов, чтобы побаловать домашних горячей выпечкой из собственной духовки. За спрос можно не беспокоиться: в последнее время в общем объеме продукции фабрики все большее место занимает тесто, особенно слоеное. Говорят, в доме, где пахнет горячими пирогами да свежесваренным чаем, меньше раздоров и больше понимания.

Воздушные вафли — на любой вкус

На сегодня мощности фабрики загружены полностью. Увеличивать их нецелесообразно: в городе десятки частных хлебопекарен, несколько хлебозаводов, и «главного кушанья» — хлеба — на столе магнитогорцев в достатке. А вот экологически чистой, лишенной консервантов сладкой продукции отечественного производства явно не хватает. Социально ориентированное предприятие ОАО «ММК» решило восполнить пробел — строительство вафельного цеха ФХКИ «Русский хлеб» близко к завершению. Специалисты комбината провели маркетинговые исследования и глубокие расчеты, по результатам которых определили условия финансирования, выбрали поставщика оборудования: фирму из Австрии «Франц ХААС Вафель-машинен». Правильность выбора подтверждена доверием к ней таких известных производителей, как «Нестле», «Кетбери», «Якобс», «Ферреро», «Пепси», «Набиско», работающих на ее оборудовании. Комплексная вафельная линия способна обеспечить высокое качество, широкий ассортимент продукта, современную упаковку, позволяющую сохранять хрустящие свойства вафель. Образно можно так представить это уникальное оборудование: с одной стороны — мука и нужные ингредиенты, с другой — упакованные вафельные изделия. В России аналогов ему нет.

Уже к Новому году магнитогорские ребята будут хрустеть лакомством на вафельной основе: тортами с ореховыми посыпками, шоколадной и глазированной заливкой, трубочками со всевозможными наполнителями, печеньем с фруктовыми и кофейными прослойками... Разрабатывается рецептура продукции для детей дошкольного возраста — с различными добавками лечебно-профилактического значения, такими, как бета-каротин.



Ввод нового цеха, по сути, вдвое увеличит объем продукции фабрики: ежедневный выпуск хлебобулочных изделий сегодня составляет 12 тонн, производственная мощность вафельного оборудования рассчитана на 10 тонн в сутки. Возникают сомнения: сможет ли небольшой город «скушать» такое количество вафель? — Да, это немало — вафли очень легкий продукт. Но мы намерены обеспечить ими не только Магнитогорск, но и другие города области и даже областной центр. Потребители уже наметились, и продукция наша будет востребована, — уверена Татьяна Григорьевна.

Развивать свое, российское

Хлеб на нашем столе — для сытости, а вафли — для удовольствия, — считает директор. — Почему бы не побаловать ими магнитогорцев? Ассортимент обещает быть огромным, все свежее, вкусное. Что сегодня мы видим на многочисленных мини-рынках? Вафельную продукцию польского производства. Скажу вам, далеко не лучшего качества. Чтобы противостоять засилью импортных товаров, нужно развивать отечественную промышленность, поддерживать российского производителя. Руководство комбината это хорошо понимает и не жалеет средств на развитие собственных перерабатывающих хозяйств.

Развитие рынка, ввод новых производств — это дополнительные налоги в городскую казну, пополнение бюджета области и страны, новые рабочие места.

Во многих странах пекари пользовались значительными привилегиями по сравнению с другими ремесленниками. В уставах византийских правил X века было оговорено, что хлебники не подвергаются «... никаким государственным повинностям, чтобы они безо всяких помех могли печь хлеб».

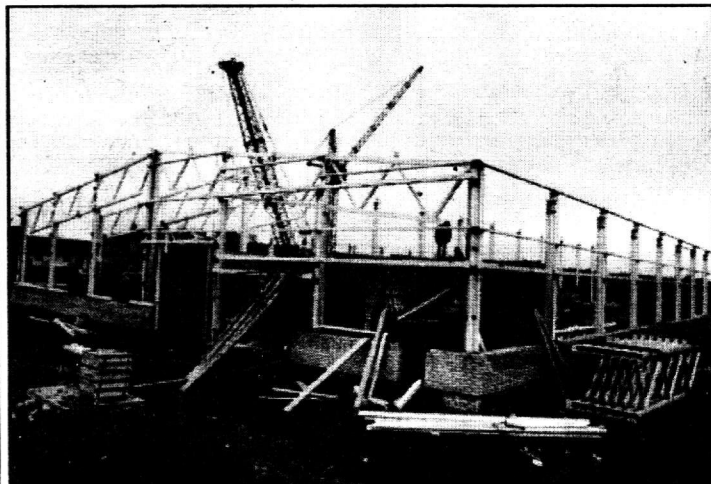
(Из того же источника).

Сегодня российские производители пока не мечтают о каких-то особых привилегиях и исправно платят все налоги. Фабрика «Русский хлеб», несмотря на различного рода трудности, с особой тщательностью и своевременностью производит отчисления в Пенсионный фонд, и только «живыми» деньгами.

Я верю, что Россия станет процветающей. Для этого все мы должны очень постараться, — сказала на прощание Т. Г. Кузьмина.

Н. БАРИНОВА.
Фото В. МАКАРЕНКО.

P.S. Газетная полоса не вместила еще много интересного из сегодняшней жизни коллектива ЗАО «ФХКИ «Русский хлеб», из его планов на будущее. К примеру, информация о постоянных акциях милосердия, о спонсорской поддержке детских домов и интернатов, специализированного дома «Ветеран» для бывших металлургов... Хлебопеки ОАО «ММК» предпочитают не говорить, а делать.



Строится цех по производству вафель.



Эта свежайшая продукция скоро станет привычной для наших покупателей.

