

Цена хлеба

Журналист «ММ» узнала, как делают хлеб «Сельский» и почему он «двойной»



В РОССИИ хлеб, продукт № 1, не обошла участь инструмента политических и экономических спекуляций. Пока правительство контролирует работу хлебопеков и стоимость буханки хлеба в магазине, производители бесконтрольно поднимают цену на сырье и другие ингредиенты, участвующие в технологическом процессе, ссылаясь на засуху, расположение звезд и много чего еще. Но, наверное, истинную цену этому продукту знают только здесь – на фабрике.

Второй сорт – самый вкусный

В производственных помещениях магнитогорской фабрики «Русский хлеб» стоит вкусный запах свежего хлеба. Тот самый, родной с детства запах, подаваясь которому можно было умять добрую треть горячей булки по пути из магазина домой.

Он доносится из хлебо-кондитерского цеха, работа в котором почти за двадцатилетнее существование его ни разу не прекращалась, несмотря на все российские катаклизмы. Большие дежи месят тесто: оно должно «надышаться» кислородом. Замес «Сельского» длится около пятнадцати минут, за процессом внимательно следит специалист – тестовод. Полюбившийся горожанам новый хлебный продукт – из разряда формовых, когда тесто изготавливают безопасным способом: оно очень капризно, поэтому ответственность – высока.

Этот человек должен не просто знать технологию и чувствовать тесто, но и быть хорошим, добрым человеком. При замесе теста этот показатель очень важен, – объясняет генеральный директор компании «Русский хлеб»

Татьяна Рашникова. – Почему, например, ни один завод не повторит вкус церковной булочки? Потому что, пока месят тесто, читают молитвы. Тесто – живой продукт, который, созревая, впитывает окружающую атмосферу. Поэтому к выбору кандидатур на должность тестомеса мы относимся очень внимательно. Хлеб вообще – главный продукт нашей жизни, и мы должны уважать тот длинный путь, который он проходит, прежде чем попасть на наш стол.

Дальше тесто помещают в тестоделитель, из которого его небольшие кусочки падают в округлитель – и на свет выходят ровные колобки. Хлеб «Сельский» состоит из двух таких колобков: их помещают в форму, отправляют тесто «отлежаться» минут на сорок при специальной температуре – и в печь.

В это время на очереди в печь стоит другой сорт хлеба. Пекарь Руслан Мухаметов аккуратно делает в каждой булке наковы, чтобы при выпекании корочка не поднялась: вот как в знаменитом «Столичном» появляются дырочки.

Для выпекания социального хлеба мы используем второй сорт муки, в этом его изюминка, – объясняет управляющий директор «Русского хлеба» Павел Кремнев. – Кстати, в России очень любят низкий сорт муки. Раньше первого сорта не было, и наши бабушки ели хлеб одного помола – и он был самым вкусным. При крупном помоле в хлебе сохраняются полезные вещества, сегодня это его свойство легло в основу «хлебов здоровья».

В день на фабрике выпекают 3,5 тонны «Сельского» – весь он моментально расходуется по магазинам. При покупке можно выбрать: взять «двой-

ную» буханку за 12 рублей или только одну часть булки – за 6 рублей.

Зерно – всему голова

Постановление Правительства РФ от 15 июля 2010 года № 530 «Об утверждении правил установления предельно допустимых розничных цен на отдельные виды социально значимых продовольственных товаров первой необходимости» жестко контролирует ценообразование на хлебобулочные изделия. Но готовая буханка хлеба – это конечное звено большой производственной цепочки, на разных этапах которой могут возникнуть ценовые спекуляции.

В Магнитогорске, например, стоимость муки от нового урожая зерна взлетела в 2,5 раза: мукомолы ссылаются на повышение стоимости зерна в результате засушливого лета. Но экономического обоснования нового ценника на муку никто не видел: с тем же успехом можно говорить о влиянии на этот процесс расположения планет.

Цена на хлеб волнует всех, потому что это социальный продукт. Между тем, в России хлебная отрасль давно не поддерживается государством, которое лишь контролирует конечные цены. Это, на мой взгляд, несправедливо, – считает Татьяна Рашникова. – Хлебопеки в этом году действительно оказались в сложной ситуации из-за завышенной стоимости муки, сахара. Все это повлекло удорожание производства.

По данным экспертов, стоимость муки в Магнитогорске с августа 2010 по январь 2011 года выросла в два с половиной раза, растительных масел – на 12-15 процентов, сахара – на 25 процентов, упаковочных материалов –

на 38 процентов, горюче-смазочных материалов – на 40 процентов. Однако столь высокая динамика роста цен не отразилась на стоимости хлеба: темпы удорожания продукта, кроме правительства, сдерживают сами предприятия.

Мы не раз обращались за помощью в министерство области и к производителям муки с просьбой о снижении цены на сырье, но не получили отклика. Единственное предприятие, которое нас услышало, – ХКП «Злак», расположенное в поселке Увельский. Нам на рубль снизили стоимость муки второго сорта – той самой, из которой мы делаем столь любимый магнитогорцами «Сельский». Поэтому сейчас покупаем муку за триста километров от города, и это все равно выгоднее, чем приобретать ее у местных производителей.

Безусловно, в Магнитогорске отягчающий фактор в ценообразовании мучных изделий – монополизация мучного рынка. Второй фактор – невнимание власти к развитию продуктового сектора, особенно хлебного. Все-таки зерно стоит в самом начале продуктовой цепочки.

Какой будет ситуация с зерном – так сложится и с другими продуктами питания. Нужно создавать оптимальные условия на рынке зерна путем организации биржевой торговли и устранения из этой цепочки непроизводительных посредников.

Впрочем, именно трудности привели фабрику «Русский хлеб» совместно с благотворительным фондом «Металлург» и администрацией Магнитогорска к идее создания социального хлеба по цене всего 12 рублей.

– Мы переживем трудности, как делали это уже не раз. Вопреки неблагоприятной ситуации, наша фабрика сохраняет рабочие места. Мы обеспечиваем своим хлебом социально незащищенные слои населения – пенсионеров, инвалидов и малообеспеченные семьи, сохраняя оптимальные цены на хлебобулочные изделия. Кроме того, программа «Социальный хлеб» отвечает постановлению правительства и позволяет нам выполнять рекомендации рабочей группы, созданной распоряжением губернатора Челябинской области о снижении цен на хлебопродукты, – говорит генеральный директор компании Татьяна Рашникова.

Хочется надеяться, что социальную инициативу «Русского хлеба» поддержат другие предприятия города и найдут способ удешевить такие продукты потребительской корзины, как молоко, масло, крупы. «Хлебную» акцию Магнитки уже заметили в Челябинске: областной совет ветеранов планирует реализовать ее в столице региона.

Двойной эффект

Реализация недорогого хлеба оказалась для компании «Русский хлеб» очень эффективной мерой для повышения спроса на свою продукцию. В первые дни действия акции фабрика выпускала около десяти буханок «Сельского» в день, сегодня это число возросло многократно, и спрос продолжает расти. Социальный эффект неожиданно перешел в экономический.

– Нам звонят покупатели, благодарят и спрашивают, долго ли продлится акция с выпечкой недорогого хлеба. Мы их успокаиваем: это наш новый товар, и мы заинтересованы в том, чтобы он развивался и пользовался спросом, – говорит Татьяна Рашникова. – Конечно, мы испытываем гордость от того, что наш хлеб пришелся по вкусу горожанам. Постараемся держать на него сегодняшнюю цену, потому что порой пенсионерам лишний рубль в магазине отдать тяжело. Пусть наша рентабельность на хлебе не всегда положительная, мы компенсируем это другими продуктами, зато мы принимаем участие в социальной политике города.

В теплых и вкусных цехах фабрики «Русского хлеба» нам открылось еще одна новость: в ближайшее время компания запустит производство нового сорта хлеба. Печь его будут в специальной русской печи, обладающей свойствами традиционной русской печи, и по старинным рецептам. Внешне он будет отличаться не только от формовых, но и подовых собратьев: корка – толстая и хрустящая, внутри – аппетитный мякиш с отверстиями, как в сыре. Вкусовые качества этого продукта пусть пока останутся в секрете.

ЮЛИЯ СЧАСТИВЦЕВА
ФОТО > АНДРЕЙ СЕРЕБРЯКОВ

«Сдобнофф» приглашает

Напомним, фабрика «Русский хлеб» с администрацией города и городским благотворительным общественным фондом «Металлург» реализует программу «Социальный хлеб», хлеб предназначен для малоимущих и потому продается без торговой наценки.

Доля потребления хлебобулочных изделий малоимущими велика: в городе более ста тысяч пенсионеров, 26500 инвалидов, 1250 детей-инвалидов, 1090 многодетных семей, 7173 неполные семьи.

Хлеб по социальной акции приобретают при предоставлении социальной карты или пенсионного удостоверения в сети «Сдобнофф» в магазинах: на набережной – в объединенной медсанчасти города и комбината, на Ленинградской, 16, К. Маркса, 168, К. Маркса, 161 (остановка «Энгельса»), К. Маркса, 115, К. Маркса, 107 (около магазина «Океан»), Советской, 117 (пересечение с улицей «Правды»), Труда, 23 (пересечение с улицей Ворошилова), Труда, 38 (остановка «Курортная поликлиника»), Калмыкова, 7, Тевосяна, 4, у горбольницы № 1; в сети магазинов «Ветеран»: на Сиреневом, 12 и 16, Ленина, 34, К. Маркса, 121.

В ближайшее время «Русский хлеб» запустит производство нового сорта хлеба