

РУССКИЙ ХЛЕБ

«БЕНЕФИС»

«Любава» и «Шика»

Да что нам римляне!? Думается, истинно русской натуре без хлеба невкусны даже самые изысканные блюда. Наверное, именно из этой особой, повышенной любви россиян к хлебу, первым делом, когда государство дало волю предпринимательству, начало развиваться хлебопекарное ремесло. Причем не только на кустарном частном, но и на промышленном технологическом уровне. Магнитогорск — не исключение, а, скорее, типично российский город, и предпринимчивость у нас заложена в генах — в самой глубине магнитогорского характера.

Сегодня в нашем городе успешно действуют два предприятия по производству хлебокондитерских изделий: «Ситно» и «Русский хлеб». Первое возникло на базе городского хлебокомбината и имеет за плечами семь десятилетий профессионального опыта. Второе создано всего семь лет назад по инициативе и при финансовом обеспечении металлургического комбината.

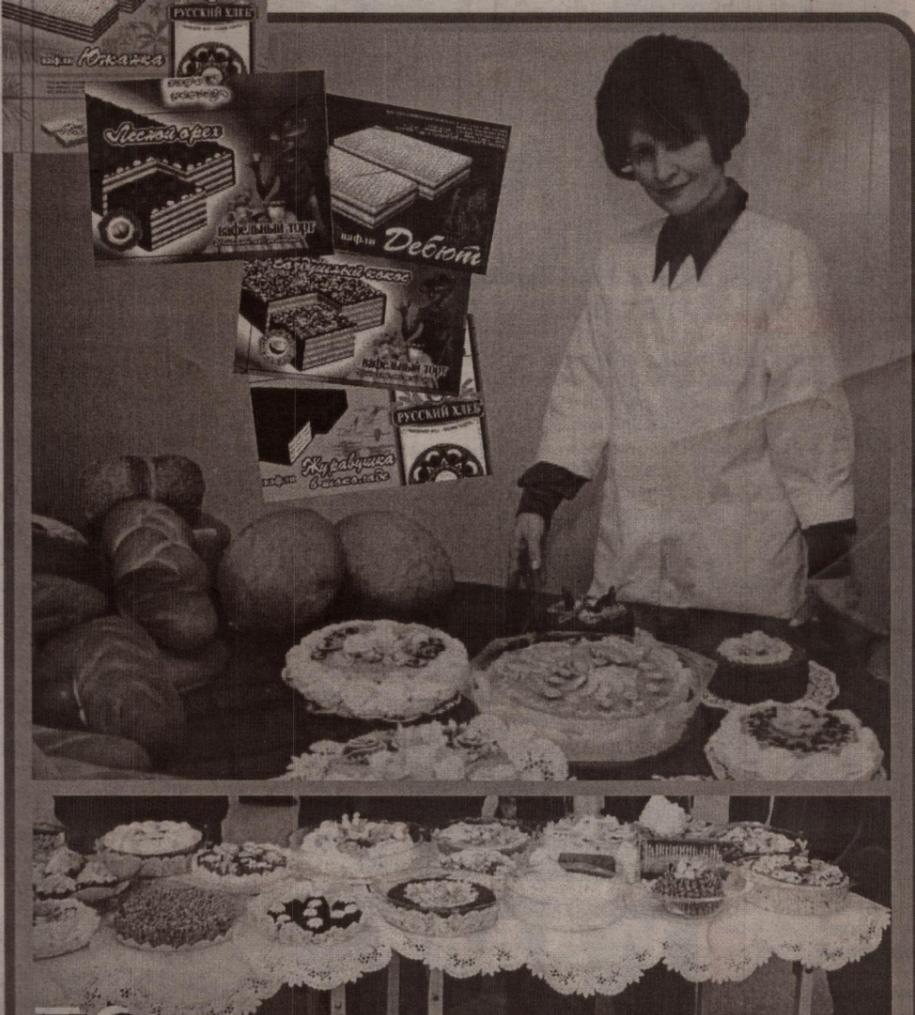
Качественную, вкусную и полезную продукцию фабрики «Русский хлеб» за эти годы по достоинству оценили не только потребители хлеба — жители Магнитки, но и самое взыскательное жюри — столичные и зарубежные мэтры хлебопекарного дела.

Когда пять лет назад мастера «Русского хлеба» привезли свой первый диплом из Франции, с международного конкурса кондитерских изделий, высокой оценкой специалистов мирового уровня больше всех, пожалуй, были поражены они сами: в этой поездке была некоторая доля авантюризма и молодой самоуверенности — ехали-то буквально на «ура». Теперь дипломами различных семинаров, выставок, конкурсов хлебопеки и кондитеры «Русского хлеба» могли бы увешать все стены своего офиса, и это воспринимается, как должное. А как иначе? Таким и должен быть итог ежедневного, кропотливого труда, непрестанного творческого поиска, организаторских усилий и строительных хлопот.

Собственно, об окончательном итоге говорить еще рано, хотя уже сейчас ЗАО «Русский хлеб» производит ежедневно более 35 видов хлеба и выпечки из слоеного теста, свыше 30 видов кремовых изделий и «закрывает» своей продукцией треть часть хлебных потребностей горожан. Хлеба с наполнителями «Изюминка», «С луком», «С сыром», «Бородино», «Аромат», «Никитский», «Полушко» уже прочно заняли свою нишу в потребительской корзине магнитогорцев, по достоинству оценивших их особый вкус, низкую калорийность и полезные для здоровья добавки.

Кажется, сегодня на полках магазинов представлено такое множество разных сортов хлеба, что о большем и мечтать не надо. Но вот в ноябре в продаже появился новый сорт хлеба — «Деревенский», причем, в двух вариантах: формовой длинный «кирпичик» и большая круглая булка, и сразу стало очевидным — специалисты хлебного дела из ЗАО «Русский хлеб» еще далеко не исчерпали творческой выдумки. Несмотря на достаточно высокую цену, «Деревенский» «пошел» сразу, и не только из-за приятного домашнего вкуса, но и благодаря тому, что разрезается практически без крошек и долго не черствеет. Кстати, в том же ноябре на межрегиональной продовольственной выставке «Уральское застолье», состоявшейся в нашем городе, хлеб «Деревенский» отмечен дипломом с вручением медали.

На этой же выставке дипломами и медалями за высокое качество кондитерских изделий удостоены торты «Любава», «Кучерявый», «Бенефис» и вафли «Шик». Но если для торта «Бенефис» это была уже третья награда, то вафельное производство Магнитки еще только-только «встает на ножки» — новому цеху всего-то один год. При этом ОАО «ММК» не ограничился приобретением вафельной линии, не имеющей аналогов в России. Она была смонтирована в кратчайшие сроки — всего за восемь месяцев. Кроме того, с первых дней эксплуатации оборудования у специалистов «Русского хлеба» есть воз-



Хлеба и зрелищ! — требовали у своих правителей восставшие простолудины Древнего Рима. И в этом требовании хлеб не случайно стоит на первом месте: на рынке невольников раба, владеющего хлебопекарным ремеслом, ценили в десять раз выше, чем гладиатора.

можность контролировать высокое качество продукции: в хорошо оснащенной лаборатории отслеживается весь технологический процесс — от контроля сырья на входе и до готовой продукции.

Вот что интересно: в январе 2001 года «Русский хлеб» начал выпускать вафли и вафельные торты, в течение месяца вышел на проектную мощность, уже в конце января представил свою продукцию на международном семинаре «Все о вафлях» и сразу же получил несколько наград. Диплом первой степени — за вафельный торт «Шоколадно-панированный», дипломы второй степени — за серию вафельнеглазированных с жировыми начинками и за вафли «Журавушка», глазированные шоколадом. В феврале на продовольственной ярмарке «Уральская масленица» кондитерам «Русского хлеба» были присуждены диплом и медаль за высокие вкусовые показатели, за разработку новых видов изделий за оригинальность — шоколадные вафельные трубочки со сливочной начинкой.

О том, с каким творческим вдохновением работают над повышением качества хлеба и кондитерских изделий специалисты «Русского хлеба», какими наименованиями новой продукции расширили ассортимент в последнее время, какие новые победы и награды привезли они с очередной выставки, можно рассказывать без усталости. Можно говорить и о том, что вафельную продукцию «Русского хлеба» охотно и с удовольствием закупают торговые предприятия все Уральского региона, Санкт-Петербурга и других городов России. Что фабрика сотрудничает не только с крупными торговыми компаниями, но и с небольшими мелкооп-

товыми фирмами, уделяет большое внимание и розничной торговле. Что она реализует только свежие батоны, кренделя и буханки: каждый вечер после закрытия торговых точек остатки хлеба забирают и увозят обратно, в хлебопекарный цех, где перерабатывают в сухарики. Что технологи «Русского хлеба» намерены установить в магазинах оборудование, которое позволит торговать горячими булками. Что здесь и сегодня высочайший уровень технологии и культуры производства, что предприятие оснащено современным оборудованием — процесс производства вафель полностью автоматизирован. Что, к примеру, летом 2001 года здесь были запущены две новые немецкие печи «Рототерум»: экологически чистые, обеспечивающие хорошие условия труда для пекарей, с программным управлением, регулирующим и время, и температуру, и подачу пара при выпечке...

Но в этот раз меня, как патриота Магнитки и ММК, волновал другой аспект. В рекламных роликах, надоедливо крутящихся по ОРТ, РТР, ТВ-6 и другим каналам телевидения, звучат одни и те же наименования вафель, конфет и тортов: «Сникерс», «Кэтбери», «Нестле», а если речь идет об отечественных сладостях, то это торт «Причуда» или вафли «Принц». Почему так мало рекламируют нашу, магнитогорскую продукцию? Наши местные вафли в двойном слое шоколада несравнимо вкуснее и дешевле как заокеанских, так и российских. Благодаря разнообразным начинкам: жировой и пралиновой, орехов разных сортов, вытяжки из морских водорослей и прочих витаминизированных, обогащенных микроэлементами до-

бавок — вафли и вафельные торты «Русского хлеба» к тому же идут на прилавок буквально с пылу-с жару и значительно полезнее для здоровья. А какие звучные названия у тортов и вафель:

«Шик», «Райский сад», «Лесной орех», «Журавушка», «Бенефис», «Любава»...

К сожалению, на полках местных магазинов на самом видном месте, как правило, выставлены вафельные торты московских фабрик, а где-то внизу, в простых ящиках и обычной целлофановой обертке — продукция «Русского хлеба». Обидно это, говорю исполнителю директору ЗАО «Русский хлеб» Татьяне Григорьевне Кузьминой. Ведь один батончик «Кэтбери» стоит пять-шесть рублей, а семь таких же по массе шоколадных вафель «Шик» производства фабрики «Русский хлеб» — 15-16 рублей. Если завернуть каждую вафельку в красивую яркую упаковку, будет куда лучше импортных сладостей — и дешевле, и вкусней.

— Да, — соглашается она. — Наши торты и вафли отвечают самым высоким мировым стандартам: по вкусовым качествам они ничем не хуже «Кэтбери». Значит, и упаковка, и реклама должны быть соответствующими. Хотя спрос на нашу вафельную продукцию и сейчас достаточно высокий, наши дизайнеры серьезно поработали над внешним видом упаковки. Изготовление ее заказано прибалтам и итальянцам. Думаю, к Новому году любители нашей продукции увидят на прилавках почти полностью обновленный ассортимент вафельной продукции в яркой, красочной обертке с золотым тиснением. Вот видите: здесь торговый знак «Русского хлеба», ингредиенты, которые мы используем при изготовлении, калорийность. Мы хотим, чтобы наша продукция была заметной, хотим, чтобы о нас знали все. Значит, пришла пора позаботиться и о хорошей рекламе. Продукция фабрики того стоит.

Специалисты «Русского хлеба» не боятся конкуренции. По мнению Татьяны Григорьевны Кузьминой и ее главной помощницы — заместителя директора фабрики по производству Татьяны Александровны Федоровой, в России должно быть больше своих, отечественных производителей, а у покупателя — широкий выбор. Для того, чтобы успешно представлять на рынке свою продукцию, помимо современного оборудования нужны высококвалифицированные мастера хлебопекарного и кондитерского дела, влюбленные в свою профессию. Таких мастеров в «Русском хлебе» немало. Прежде всего, сюда пришли многие опытные специалисты бывшего хлебокомбината — на новом предприятии их привлекают хорошие условия труда, высокая зарплата, продуманная кадровая политика и, как ни странно, порядок и дисциплина. Уже появились на фабрике и свои, доморощенные пекари и кондитеры: как правило, это молодежь, прошедшая первоначальное обучение, так сказать, «у станка», а затем по направлению фабрики продолжающая учиться в техникумах и вузах.

— Уровень подготовки наших специалистов таков, что мы смело выставляем свою продукцию на любом конкурсе, — говорит Татьяна Григорьевна. — А ориентация на желания и потребности покупателя, строгий контроль качества — залог успеха фабрики на российский рынок. Уже несколько наименований нашей продукции было отмечено дипломами всероссий-

ской программы-конкурса «100 лучших товаров России»: хлеб «С луком», хлеб «Изюминка» из смеси ржаной и пшеничной муки, торты «Бенефис», «Любава», вафли и вафельные изделия. Кроме того, в ноябре нынешнего года в рамках этой же программы-конкурса нам вручен Почетный знак «За достижения в области качества». Настоящий мастер всегда стремится к совершенству в своем деле. Коллектив нашей фабрики — единая команда, готовая достигать новых вершин творчества и подтверждать свою состоятельность как финансово, так и профессионально.

Доброго пути тебе, «Русский хлеб»! Пусть хлеб твой будет самым лучшим в мире!

Валентина МИНУЛЛИНА.

Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба край — так и ног елю рай.

Пословица

Только ангелы с неба не просят хлеба.

Пословица