

«РУССКИЙ ХЛЕБ»

ГОТОВИТ ПРИЯТНЫЙ СЮРПРИЗ ГОРОЖАНАМ



Директор ЗАО ФХКИ «Русский хлеб» Т. Г. Кузьмина.

Хлебобулочная и кондитерская продукция фабрики «Русский хлеб» с первых дней стала популярной в Магнитогорске.

И семь лет назад, когда на прилавках магазинов только появились качественные пышные хлеба и булочки с маркой «Русский хлеб», и сегодня — спрос на них все так же велик. Это не случайно: технологи фабрики, разрабатывая ассортимент хлебобулочных изделий, учли различные потребительские вкусы — самые требовательные и изыс-

ка заслуга заказчика, ОАО «ММК», обеспечившего финансирование работ. Слаженно и быстро выполнили заказ коллективы генерального подрядчика, ЗАО «Стройкомплекс», и его подрядных организаций — АО «Прокатмонтаж», ОАО «Монтажник», ОАО «Промвентилиация», ОАО «Южуралэлектромонтаж», ОАО «Уралмонтажавтоматика», ООО «Спецавтоматика», Магнитогорского участка «Востокпромсвязьмонтаж», ЗАО «Зарубежгазстрой».

В качестве поставщика оборудования для нового цеха была выбрана известнейшая в мире австрийская фирма «Франц Хаас Вафельмашинен» — лидер среди производителей оборудования для вафельного производства. Вообще, в мире общепризнаны две крупные фирмы по производству вафельного оборудования — «Франц Хаас» (Австрия) и «Хебенштрайт» (Германия). Но проект австрийцев оказался дешевле, и, кроме того, фирма запросила меньше времени на изготовление оборудования. Различные установки «Франц Хаас», выпускающие

вафли, печенье, пряники и другую кондитерскую продукцию, работают в 80 странах мира. А линия, что установлена в «Русском хлебе», не имеет аналогов в России и подтверждена доверием таких известных производителей, как «Несквик», «Кеттбери».

Монтаж новой линии в «Русском хлебе» уже завершен. Сейчас специали-

сты фабрики и «Прокатмонтажа» под руководством инженера фирмы «Франц Хаас Вафельмашинен» Курта Мадера, ведущего шеф-монтаж оборудования, решают последние мелкие вопросы перед пуском. Качество монтажа австрийская фирма гарантировала, командировав в Магнитку своего лучшего специалиста, прежде работавшего в США, Канаде, Мексике, Бразилии, в российской столице.

— Решая поставленную руководством ОАО «ММК» задачу по обновлению хлебо-кондитерского производства, мы не случайно остановились на расширении ассортимента кондитерских изделий: за прошедший год спрос горожан на них значительно увеличился, и объем реализации наших кремowych изделий вырос почти на 40 процентов, — говорит директор ЗАО ФХКИ «Русский хлеб» Татьяна Григорьевна Кузьмина. — Так же не случайно мы выбрали именно вафельную продукцию. Дело в том, что за последние два года, после августовского обвала рубля, импорт этой продукции в Россию резко снизился, а цены на нее возросли. Маркетинговые исследования, проведенные нашими специалистами, показали, что вафельная продукция пользуется большим спросом у горожан. И кроме того, найдет сбыт не только в Челябинской области, где нет ни одного современного вафельного производства, и даже не только в Уральском регионе, но и далеко за его пределами.

Новое производство «Русского хлеба» полностью автоматизировано, и для него уже подготовлен высококвалифицированный персонал. Линия имеет неограниченные возможности по обновлению и расширению ассортимента и позволяет выпускать самую разнообразную продукцию — от простых прямоугольных вафель и вафель с двух- и трехцветной фруктовой или шоколадной начинкой до батончиков, круглых вафель в виде конуса и тортов. За один час линия сможет выдавать 460 килограммов, в течение суток — 10 тонн, а за месяц из стен будущего цеха к потребителю будет отправляться до 300 тонн вафельных изделий. Это достаточно высокое производство, поскольку вафельная продукция сама по себе очень легкая.

Новая продукция будет иметь длительный срок хранения. Такого эффекта можно достичь за счет применения качественного натурального сырья: сохранять свою свежесть долгое время вафлям позволит высокое качество жиров — в частности, какао-масла и его эквивалентов растительного происхождения. Специалисты фабрики уже наладили контакты с признанными на мировом рынке сырьевиками, продукцией которых пользуются крупнейшие производители вафель и конфет.

Несмотря на то, что срок реализации вафельной продукции достигает трех месяцев, на самой фабрике она

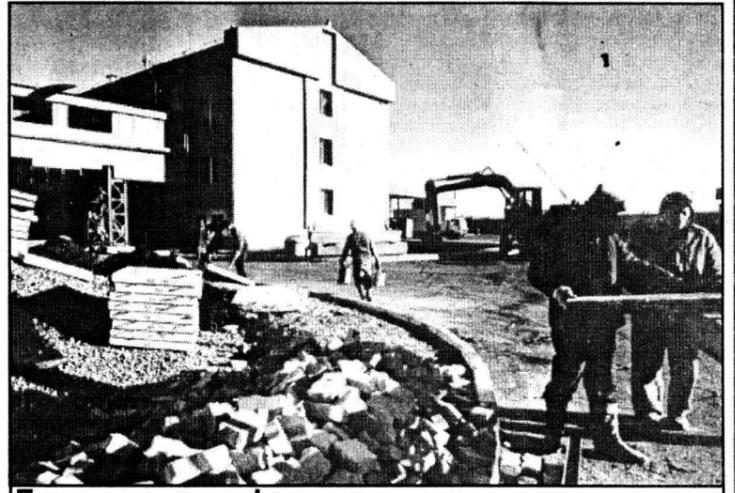
не задержится ни на одни сутки. Здесь даже не будет склада готовой продукции. По расчетам специалистов «Русского хлеба», со сбывтом не должно возникнуть проблем. Более того, сегодня фабрика уже на месяц вперед заключила договоры по реализации всей своей вафельной продукции. А это, согласитесь, еще и красноречивый факт в пользу «Русского хлеба» как надежного партнера, которому полностью доверяют торговые организации и новой продукции которого всегда рады.

ОАО «ММК» не ограничился только покупкой нового оборудования для «Русского хлеба». У специалистов фабрики появилась возможность поддерживать и контролировать высокое качество продукции в хорошо оснащенной лаборатории. В ней будет отслеживаться весь технологический процесс — от контроля сырья на входе и до оценки качества готовой продукции. Оборудование лаборатории позволит определять и достигать таких параметров качества продукции, которые даже не предусмотрены отечественными ГОСТами, но необходимы для того, чтобы вкус нежной вафли был не просто хорошим, а отменным.

Вкус вкусом, а взгляд покупателя, особенно юного, естественно останавливается прежде всего на яркой, красочной упаковке. Памятуя об этом, фабрика заказала современные упаковочные материалы с хорошим дизайном. Так что новой продукции предстоит усладить не только вкус, но и взгляд магнитогорского покупателя. А фирменный знак ФХКИ «Русский хлеб», вынесенный на лицевую сторону упаковки, в самом скором времени станет известным и в других российских городах, куда вафельная продукция будет транспортироваться на специально закупленных для этого автомашинах.

Весь ассортимент новых изделий

В 1905 году австриец Йозеф Хаас основал слесарную мастерскую по конструированию и сборке машин. Все члены его семьи трудились в этом направлении, но его сына Франца Хааса, талантливейшего инженера и человека пытливого ума, заинтересовало производство вафель. Он занялся разработкой современных методов их изготовления. Так возникли сконструированные им и ставшие легендарными вафельные установки фирмы «Франц Хаас Вафельмашинен».



Параллельно с вафельным цехом построен административно-бытовой комплекс.

не задержится ни на одни сутки. Здесь даже не будет склада готовой продукции. По расчетам специалистов «Русского хлеба», со сбывтом не должно возникнуть проблем. Более того, сегодня фабрика уже на месяц вперед заключила договоры по реализации всей своей вафельной продукции. А это, согласитесь, еще и красноречивый факт в пользу «Русского хлеба» как надежного партнера, которому полностью доверяют торговые организации и новой продукции которого всегда рады.

ОАО «ММК» не ограничился только покупкой нового оборудования для «Русского хлеба». У специалистов фабрики появилась возможность поддерживать и контролировать высокое качество продукции в хорошо оснащенной лаборатории. В ней будет отслеживаться весь технологический процесс — от контроля сырья на входе и до оценки качества готовой продукции. Оборудование лаборатории позволит определять и достигать таких параметров качества продукции, которые даже не предусмотрены отечественными ГОСТами, но необходимы для того, чтобы вкус нежной вафли был не просто хорошим, а отменным.

Вкус вкусом, а взгляд покупателя, особенно юного, естественно останавливается прежде всего на яркой, красочной упаковке. Памятуя об этом, фабрика заказала современные упаковочные материалы с хорошим дизайном. Так что новой продукции предстоит усладить не только вкус, но и взгляд магнитогорского покупателя. А фирменный знак ФХКИ «Русский хлеб», вынесенный на лицевую сторону упаковки, в самом скором времени станет известным и в других российских городах, куда вафельная продукция будет транспортироваться на специально закупленных для этого автомашинах.

Весь ассортимент новых изделий

В качестве поставщика оборудования для нового цеха была выбрана известнейшая в мире австрийская фирма «Франц Хаас Вафельмашинен» — лидер среди производителей оборудования для вафельного производства.

Различные установки «Франц Хаас», выпускающие вафли, печенье, пряники и другую кондитерскую продукцию, работают в 80 странах мира. А линия, что установлена в «Русском хлебе», не имеет аналогов в России и подтверждена доверием таких известных производителей, как «Несквик», «Кеттбери».

Вкус вкусом, а взгляд покупателя, особенно юного, естественно останавливается прежде всего на яркой, красочной упаковке. Памятуя об этом, фабрика заказала современные упаковочные материалы с хорошим дизайном. Так что новой продукции предстоит усладить не только вкус, но и взгляд магнитогорского покупателя. А фирменный знак ФХКИ «Русский хлеб», вынесенный на лицевую сторону упаковки, в самом скором времени станет известным и в других российских городах, куда вафельная продукция будет транспортироваться на специально закупленных для этого автомашинах.

Весь ассортимент новых изделий

Вкус вкусом, а взгляд покупателя, особенно юного, естественно останавливается прежде всего на яркой, красочной упаковке. Памятуя об этом, фабрика заказала современные упаковочные материалы с хорошим дизайном. Так что новой продукции предстоит усладить не только вкус, но и взгляд магнитогорского покупателя. А фирменный знак ФХКИ «Русский хлеб», вынесенный на лицевую сторону упаковки, в самом скором времени станет известным и в других российских городах, куда вафельная продукция будет транспортироваться на специально закупленных для этого автомашинах.

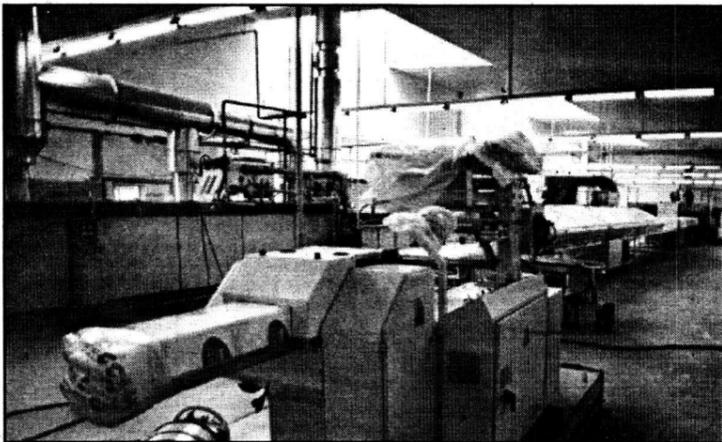
Весь ассортимент новых изделий

технологи фабрики разрабатывают сами. Безусловно, они могли бы купить рецепты известных производителей. Но специалисты ставят себе самую высокую планку — наработать свой, фирменный ассортимент, такую продукцию, которая еще не известна в России. Пробные партии вафельной продукции уже разработаны главным технологом фабрики Татьяной Александровной Федоровой, которая и возглавит новое производство. В следующем месяце на прилавках городских магазинов появятся первые 14 видов изделий: вафли, батончики, торты. А в дальнейшем фабрика планирует производить до 100 наименований вафельной продукции. Это будут фасованные вафли, батончики, квадратная вафля в семейной упаковке, торты — с жировой (на основе какао-масла) и с пралиновой начинкой, с различными сортами орехов, с низкокалорийной добавкой «взорванный рис», с вытяжкой из морских водорослей, витаминизированные и обогащенные микроэлементами, с добавлением йода, для диабетического и детского питания, с шоколадной глазурью, с современными ароматизаторами... В итоге рынок Магнитогорска будет насыщен самыми разнообразными вафельными изделиями, которые будут дешевле, к примеру, привозных московских. Специалисты фабрики не боятся конкуренции, напротив, справедливо считают, что в

России должно быть больше отечественных производителей. А у покупателя — большой выбор. Но, конечно же, на нашей фабрике приложат все усилия для того, чтобы именно вафельная продукция «Русского хлеба» полюбилась горожанам.

Немаловажен и тот факт, что с пуском нового производства возрастут налоговые отчисления фабрики в бюджеты всех уровней. Вафельное производство — не единственное новшество «Русского хлеба». Наряду с оборудованием для кондитерского цеха были закуплены две современные печи для выпуска подового хлеба. Он появится в начале следующего года. Тогда месячное производство фабрики вырастет еще на шесть тонн. В ближайших планах «Русского хлеба» — выпуск низкокалорийных легких десертов, разнообразных замороженных полуфабрикатов из слоеного теста...

М. ЛЕРИНА.
Фото А. СЕРЕБРЯКОВА.



В новом кондитерском цехе.