

Промплощадка

В столовой сортового цеха витают ароматы горячей выпечки и ванили, а на витринах в изобилии представлена продукция местного кондитерского цеха – очень аппетитная на вид.

Вслед за управляющей группой объектов компании «ОМС-Питание металлургов» Валентиной Куликовой идём осматривать обновлённый цех, предварительно облучившись в спецодежду.

– Кондитерский цех здесь существовал и ранее, но он требовал глобальной реконструкции – поясняет по ходу Валентина Куликова. – Совместно с дирекцией по корпоративным вопросам и социальным программам ПАО «ММК» мы отремонтировали и модернизировали его, установив современное технологическое оборудование, что позволило расширить ассортимент горячей выпечки, повысить качество продукции и уровень сервиса. В ходе ремонта задействовали пустующее помещение, расширив производственные площади цеха. «ОМС», как оператор питания, инвестировал средства в оборудование, дирекция по корпоративным вопросам и социальным программам – ремонт и реконструкцию цеха.

Отличие обновлённого кондитерского цеха – в современной технологии, которая позволяет применять при производстве хлебобулочных изделий шоковую заморозку полуфабрикатов. Валентина Куликова демонстрирует огромный морозильник, стеллажи которого заполнены всевозможными улитками, язычками и рулетками в состоянии готовности. Сразу после изготовления их заморозили при температуре минус тридцать градусов, поясняет Куликова Валентина, после чего полуфабрикаты, пройдя протокол испытаний на сроки годности, отправятся в холодильниках в столовые и раздаточные пункты, где их поместят в низкотемпературные лари.

– Готовые изделия после шокового замораживания ничем не уступают тем, что приготовлены обычным способом, – отмечает управляющая. – Здесь есть ряд технологических особенностей, которые гарантируют хороший результат. Непременное условие – использование живых дрожжей, замес теста на высоких скоростях, применение пониженных температур. При разделке и формовке выпечка не переставается, после оттаивания отлично поднимается и выпекается пышно, как будто из только что приготовленного теста.

Современное технологическое оборудование позволило расширить ассортимент выпускаемой продукции. Двенадцать новых видов выпечки уже поступили в продажу. В общей сложности кондитерский цех выпускает около 50 видов хлебобулочных изделий – до 2800 штук в смену. Причём всё изготавливается вручную.

– Круассаны, рулеты с разными начинками, синабоны с заварным кремом и корицей, даниши с повидлом, пончики, пирожки с рыбным и мясным фаршем, – перечисляет вкусы менеджера объекта Вера Фёдоровна Рябова. – Слоёные пирожки, язычки, улитки с заварным кремом и изюмом. Слоёное тесто вообще очень благодатное, в талантливых руках оно даёт простор для фантазии. Со временем планируем выпускать круассаны с сыром и колбасой, расширим перечень сладких начинок.

Выпечка из слоёного теста пользуется огромным спросом, подтверждает начальник кон-

Вкусные стандарты

Кондитерский цех обеспечит свежей выпечкой все объекты питания ММК



Менеджер объекта Вера Рябова, главный инженер ООО «ОМС-Питание металлургов» Сергей Афанасьев, начальник кондитерского цеха Раиса Танасова



дитерского цеха Раиса Танасова, раскатывая нежнейшие пласты на новом оборудовании:

– Слоёное тесто замешивают особым образом, выкладывая слоями, поэтому оно и получило такое название. Технология приготовления требует определённой температуры. Эластичность, вкус, объём, запах теста зависят от качества используемого масла или маргарина. Кроме того, слойка готовится только с ледяной водой. Слоёное тесто капризное, оно требует «лёгкой» руки. Его и замесить нужно правильно, и раскатать, поэтому к изготовлению выпечки всегда подходим с душой.

– Установили тестораскаточное оборудование, – продолжает экскурсию по цеху Валентина Куликова. – Ранее не было смысла его приобретать, поскольку готовые изделия из слоёного теста, которые мы рассылали по объектам, перевозку не выдерживали. Теперь, благодаря внедрению новой технологии, такая возможность есть.

Система питания на ММК насчитывает более сорока объектов. Большая часть расположена на территории комбината, но есть и удалённые – пятая аглофабрика, дробильно-обжиговой цех в Агаповке, карьер Малый Куйбасс.

Столовые разные по посещаемости – от 50 человек до 500, но все они, подчёркивает Валентина Куликова, будут обеспечены необходимым количеством замороженных полуфабрикатов, из которых изготовят горячую выпечку.

За одним из рабочих столов молодой человек, ловко орудуя специальным ножом и линейкой, отрезает ровные полоски теста, которые затем превращает в замысловатые конвертики. Действия отработаны до автоматизма.

– Это слоёное изделие называется даниш, – поясняет пекарь Павел Николаев. И признаётся, что в профессии он недавно и ещё только постигает тонкости работы с тестом. – Необходимо соблюдение технологии, рецептуры, но главный секрет – хорошее настроение.

Работы по организации кондитерского цеха заняли меньше года. Цех запущен 12 октября, и его деятельность уже получает положительные отклики. Налажена и обратная связь – в каждой столовой внедрена беспроводная система оценки качества обслуживания, благодаря которой специалисты группы социальных программ получают от работников Группы ПАО «ММК» предложения и пожелания по питанию и оперативно на них реагируют. По статистике, каждый второй работник покупает выпечку.

– В столовую прихожу часто и всегда беру выпечку, – работник ПТЛ Мурат Галиев указывает на тарелку с аппетитными пирожками. – Здесь вообще вкусно готовят, меню постоянно меняется и пополняется, так что однообразие нет. Мне всё нравится.

– С расширением ассортимента и ростом реализации продукции появились в цехе и новые рабочие места, – говорит Валентина Куликова. – В ближайших планах – ремонт самой столовой. В последнее время на ММК применяют новый подход к организации питания: традиционные столовые постепенно уходят в прошлое, а на смену им приходят заводские кафе. Думаю, что и у этой столовой будет интересный дизайн. Кроме того, расширят торговый зал, установят вторую линию раздачи. Это станет ещё одним совместным проектом с дирекцией по корпоративным вопросам и социальным программам ПАО «ММК».

Елена Брызгалина

© Дмитрий Рухмалёв