

ставщикам – те удивились: куда вам столько?

В начале двухтысячных новая смелая идея – делать собственные вафли, потом печенье. Комбинат дал добро на строительство вафельного цеха, который вышел на проектную мощность в считанные месяцы – так горожане полюбили хрустящую сладость. Продукция требовала новых складов – и ММК построил для «Русского хлеба» самые современные, таких в России и сейчас единицы.

– Поклон до земли руководству ММК – и Ивану Харитоновичу Ромазану, и Анатолию Ильичу Старикову, и, конечно же, Виктору Филипповичу Рашикову, которые стояли у истоков нашего производства, поддерживали идеи, помогали, подставляли плечо, – рассказывает Татьяна Волкова. – Любая неприятность – поломка, проблема с электрикой – звонили не в город, а на комбинат. Приходили специалисты, чётко и быстро всё делали. Восхищалась: вот это школа! Строгую дисциплину ввели и на фабрике: опозданий быть не может, на рабочем месте идеальная чистота, строгая форма, а главное, неукоснительное соблюдение всех санитарно-гигиенических норм – для производства качественного и вкусного продукта в таких масштабах по-другому нельзя.

Большим испытанием для «Русского хлеба» стал 1998 год и, пожалуй, самый мощный кризис, накрывший страну. Курс рубля рухнул, доллар дорожал буквально поминутно – а оборудование и технологии на фабрике импортные. Рынок среагировал взвешиванием цен, но Татьяна Волкова приняла принципиальное решение: на хлеб поднимать цены не будем до последнего, наживаться на людском горе неприемлемо. Почти год работали в убыток, конвейер трудился на пределе возможностей, ведь дневная реализация выросла с 12 до 14 тонн. Все крутили пальцем у виска: к чему такая благодетельность? А Татьяна Григорьевна не может забыть один звонок, когда позвонила бабулечка: «Спасибо, дочка, можно так тебя называть? Пришла в магазин, думала, и на две булки твоего хлеба не хватит, а у меня ещё и на молоко осталось». Все, кто слышал, прослезились: вот высшее признание. Потому и сегодня в приоритете у «Русского хлеба» социальная направленность, когда буханка продаётся практически по себестоимости. Татьяна Волкова убеждена: не всё можно измерить деньгами.

Она мечтает о новом хлебном цехе: старых мощностей давно не хватает, да и технологии, которым четверть века, пора обновлять – улыбается: раньше дом строили больше десяти лет, а сейчас – год, всё меняется, жизнь ускоряется. Показательным примером стала работа с продуктовыми сетями, активно вошедшими в Магнитогорск. Бизнес ведут агрессивно, с поставщиками продукции работают жёстко: пурга, дождь, пробки, таможня – будь любезен привезти товар вовремя, иначе штраф. «Русский хлеб» выдержал – и сегодня благодарен сетям за новый ценный опыт, научивший быстро реагировать на форс-мажоры.

Единственное, от чего не откажется никогда, – от качества продукции, проверенного временем и потребителями, живущими по всему миру. Не раз продавцы требовали снизить цену на хлеб, вафли, печенье: ну замените, мол, ингредиенты на те, что по-дешевле.

– На такое не шли никогда, – говорит Татьяна Волкова. – Да, можно взять сырьё, сделанное с нарушением технологических процессов и СанПиНов, – такая будет заметно дешевле, но как жить, зная, что это будут есть дети? Лучше уйдём с прилавков, чем изменим технологиям натурального производства.

Так фабрике когда-то пришлось отказаться от производства тортов, которые в городе очень любил. Современное производство тортов хитрое: произвели, заморозили – в таком состоянии торты хранятся до полугода, потом разморозили – и выставили на продажу. Татьяна Волкова от такого производства отказалась, торты «Русского хлеба» экономическую конкуренцию, к сожалению, не выдержали – и ей очень жаль: были прекрасные рецепты, замечательный коллектив профессионалов, а главное – честные технологии. Она вообще многое не принимает на сегодняшнем рынке, предлагающем сотни видов любого продукта.

– Слишком много это, потому и качество страдает, и рекламные компании не знают, как изощриться, чтобы привлечь покупателя, и тошнит от навязчивой рекламы, а в итоге страдает покупатель, который платит за всё это, – считает Татьяна Григорьевна. – Не надо сто сортов, делай десять. Но качественно.

Главным достоинством своего предприятия Татьяна Волкова считает коллектив – дружный, сплочённый идеей уважения к хлебу и желанием делать его с любовью

Особые слова благодарности – ветеранам производства, когда-то не побоявшимся взяться вместе с ней за новое дело со всей душой и мастерством. Может, поэтому через 25 лет «Русский хлеб» – единственное дочернее общество комбината, занимающееся пищевым производством. Канули в лету молочное, гречневое, картофельное и овощное хозяйства, а хлеб, булочки, вафли, трубочки и печенье «Русского хлеба» по сей день пользуются большой популярностью у покупателей и магазинов, где представлена продукция фабрики, и сети фирменных кулинарий «Сдобнофф», вызывающих чарующим ароматом.

Начавшись когда-то на бывшем картофельном поле, сегодня фабрика «Русский хлеб» – мощное предприятие и крупный налогоплательщик бюджета всех уровней. А ещё здесь очень красиво, и это тоже гордость Татьяны Григорьевны. Своими руками коллектив сажает берёзки, ели, рябину, кустарник и цветы, ухаживает и радуется росту насаждений. А какие клумбы разбиты на территории «Русского хлеба»!

– Красота радует глаз, дарит хорошее настроение, с которым потом приступаем к работе, – улыбается Татьяна Волкова. – В том, с каким настроением печь хлеб, ведь тоже секрет его вкуса.

Её коллектив – большая семья, и каждым её членом Татьяна Григорьевна очень гордится. Ведёт по производству: «Вы только посмотрите, какие все красивые и вдохновлённые своим делом!» Сначала хлебный цех: его работа, в основном, ночная, и в пять часов машины с хлебом с пылу с жару

везут буханки в детские сады и школы, магазины. Весь хлеб выпускают на натуральной мезофильной закваске, готовящейся в специальном ферментаторе. Днём пекут булочки: 50 килограммов теста месится в огромном котле четыре часа, затем отлёживается, дальше прокатка, намотка на производственную скалку – и в конвейер, который режет, заворачивает полоски в зависимости от вида булочки и «выдаёт» порцию начинки – сейчас, к примеру, делают слойки с клубничным джемом. Многоэтажные стеллажи с полуфабрикатом едут в расстойный шкаф, где в тепле сорок минут тесто окончательно приготавливается, затем – в печь.

Специальный агрегат – резак – за пару секунд цельную булку превращает в нарезной батон. Девочки поясняют: сегодняшний покупатель любит хлеб такой – и ломтики тонкие, и забот нет. Потому в день продают 1700 нарезных батонов и только 300–400 – цельных. Клипсатор «загоняет» нарезанную булку в пакет, закрепляет клипсу – готово.

Вафельный цех манит сладким ароматом. На стенах по пути фотографии коллектива – выезды за город, конкурсы, праздники. На производство вафельных тортов смотреть можно бесконечно: печь из 64 вафельниц – конвейер: вот на лист льётся несколько струек жидкого теста, пресс, равномерно распределяет смесь по «клетчатой» поверхности, вафельный лист, пропекается, «едет» по печи всего две минуты, выдавая готовый лист у основания арки-охлаждителя. Далее вафельница снова наполняется струйками, а готовый лист – каждый на своей «полочке» – медленно движется по арке, охлаждаясь естественным путём. Дальше – шкаф кондиционирования, чтобы начинка заливалась на увлажнённую поверхность. Специальная насадка приподнимает готовый лист, потом ещё один, ещё – «собирает» многослойный торт, дальше – нарезка, глазировка, посыпка, охлаждение, упаковка. Широко раскрываю глаза: на упаковке марка не фабрики, а известного сетевого магазина, продающего вафельные торты под собственной торговой маркой. Работницы улыбаются: так и есть, «Русский хлеб» работает со многими сетями, но и под своей маркой вафельные торты производит. Последняя новинка – фруктовые вафли на дорогом кокосовом масле. Чуть дальше – агрегат по производству трубочек: с устройством наподобие горки по две в секунду «съезжают» тоненькие многослойные трубочки, скрученные из тончайшего теста спиралькой.

В соседнем зале цех печенья – его каждую смену, а это 12 часов, выпекают до восьми тонн. С гордостью показывают новый аппарат – суперупаковочная машина, оборачивающая прозрачной плёнкой каждую коробку. Поясняют: вручную один паллет – упаковку из 400 коробок с продукцией – заполняли целый час, а машина это делает за 15 минут.

На фабрике работают четыреста человек, и каждый влюблён в своё дело и в свой коллектив. В этом – залог успеха всего предприятия, считает Татьяна Волкова. В этом же – её надежды на крепкое его будущее.

✍️ Рита Давлетшина



Больше фото смотрите на сайте magmetall.ru (16+)

