

В ногу со временем

Несмотря на все трудности, хлебопекарный рынок живет и развивается. Отрадно смотреть на предприятия, которые ориентируются на современное производство, не забывая о национальных традициях изготовления хлебобулочных изделий, заботясь об их качестве и вкусе



Галина Якубинская, заместитель директора по качеству Опытного хлебзавода

Как удастся заводу быть на высоте, нам рассказала Галина Якубинская, заместитель директора по качеству Опытного хлебзавода (ПАО «Киевхлеб»).

— Галина Борисовна, назовите, пожалуйста, основные факторы, которые влияли на работу хлебопекарных предприятий в 2010-2011 гг. Что изменилось в потреблении этого продукта?

— За этот временной период значительно упало потребление хлеба на душу населения по сравнению с прошлыми годами. Причины есть: это мода на ведение здорового образа жизни и стремление, особенно женского населения, быть стройными. Но, на мой взгляд, просто в целом изменились потребительские пристрастия в связи с изобилием на рынке всевозможных продуктов питания. В сельской местности еще наблюдается картина прошлых лет, а вот в рационе городских жителей хлеба намного меньше.

Меняются вкусы потребителей. Молодая часть населения отдает предпочтение мелкоштучной продукции, маленькой удобной булочке, которая хороша для приготовления сэндвичей, бутербродов, перекуса в офисе и т.д. А у потребителей более зрелого возраста в предпочтении более традиционные изделия — украинский хлеб, батон и заварные сорта хлеба.

Влияют на рынок и малые предприятия по производству хлебобулочных изделий. Нельзя сказать, что они вытесняют крупные хлебозаводы. У них свое направление, свое видение рынка, свое место в отрасли.

— Как супермаркеты реагируют на присутствие на их полках изделий немассовых сортов, приготовленных промышленными хлебопекарными предприятиями, ведь они в какой-то мере создают конкуренцию ассортименту мини-пекарен торговых сетей?

— Они саботируют наши предложения, так как мини-пекарни открыты, мощности запущены, взят персонал на работу, значит, изделие нужно положить на полку. В этом вся причина. Сказать, что наш хлеб хуже по своим качественным свойствам, нельзя. Торговые



сети просто не хотят брать заводской хлеб улучшенных сортов, так как им надо продвигать свою продукцию.

Сейчас очень модно стало выпекать в торговых точках изделия из замороженных полуфабрикатов. Это продукция приготовлена по новым технологиям, с добавлением различных улучшителей. Наша продукция производится по традиционным технологиям, без добавок. Выпечь, например, ржаной заварной хлеб в условиях мини-пекарни невозможно, так как процесс приготовления длится 16-17 часов.

— Как бы Вы охарактеризовали особенности и отличия продукции вашего производства?

— В производстве нашего предприятия есть уникальный продукт — рогалики студенческие. На нашем заводе установлена единственная производственная линия в Украине по выработке мелкоштучных булочных и сдобных булочных изделий. Это рогалики студенческие, весом 60 г одно изделие, которых производится в среднем 8-8,5 т в сутки. При таком маленьком весе отдельного изделия это достаточно большие объемы. Производим мы также булочку «Малютка» (вес изделия 50 г), которую очень любят покупатели. Ее выпускают и другие заводы, но механизированная линия есть только на нашем предприятии. В производстве у нас и классические виды сдобных изделий, любимые практически всеми. Это булочка сдобная старой рецептуры, которая когда-то в народе называлась «по 9 копеек». Ее и сейчас с удовольствием покупают, особенно для детей. 700-800 кг в сутки — такие объемы производства этого изделия на нашем заводе. Более новое направление (около 10 лет) — это выпечка изделий из слоеного теста (витушки с повидлом, с курагой, с шоколадом и другими начинками).

— Какое место занимает на вашем предприятии производство массовых сортов хлеба?

— 75% от всего производства — это массовые сорта: хлеб украинский столичный, батоны «Нива», арнаут столичный. Такая ориентация в производстве вызвана, в первую очередь, потребностями рынка. Раньше наше предприятие специализировалось

Опытный хлебзавод (ПАО «Киевхлеб») — единственный хлебопекарный завод, который работает без котельни, на 100% обеспечивая обогрев за счет тепла уходящих газов. Как правило, во время работы печи газы от сгораемого топлива уходят в атмосферу. На заводе установлено энергосберегающее оборудование, которое позволяет пустить их на обогрев воды, таким образом экономя топливо. В Европе это применяется повсеместно. А в хлебопекарной отрасли Украины только на этом заводе.



только на выпуске хлеба пшеничных сортов, в прошлом же году был запущен новый участок производства заварных сортов («Бородянский», «Киевский заварной», «По-французски», «Петровский», «Павловский») и расширено производство украинского столичного хлеба. Вот такие были технические и технологические перевооружения на предприятии.

— Как давно вы начали производство заварных хлебов?

— Около трех лет мы производим заварные сорта. Многие покупатели любят эту продукцию, во всяком случае, объемы производства такого хлеба стабильны. Сейчас на предприятии производится более тонны заварного хлеба. Этот продукт нашел своего потребителя и не теряет его. Возможно, одним из секретов такого успеха является то, что предприятия ПАО «Киевхлеб» выпускают эти сорта по классическим технологиям, благодаря чему в хлебе естественным путем накапливаются вещества, которые и придают ему неповторимый вкус и аромат.

— Какой ассортимент производится в большем количестве?

— Хорошо продаются рогалики студенческие. Надо сказать, что это очень удачный продукт, разработка наших специалистов. Если говорить о мелкоштучной продукции, то он, безусловно, преобладает в объемах. Из массовых сортов в большей степени выпекается хлеб украинский столичный и батон «Нива». Так что, предпочтения потребителей, в основном, остаются теми же. Остальная продукция тоже нашла своего покупателя, я бы даже сказала — любителя.

— Внедрено ли на вашем предприятии за последние годы производство принципиально новой продукции?

— Для нашего завода принципиально новым было внедрение производства хлеба украинского столичного, ведь раньше здесь не выпекались ржано-пшеничные или ржаные сорта. Технологии производства таких изделий во многом отличаются от технологий пшеничных сортов. Ржаные сорта по традиционным технологиям не берется выпекать ни одно малое предприятие, так как требуется 6-8 часов, чтобы произвести такой хлеб. Он изготавливается на заквасках, которые необходимо постоянно обновлять, подкармливать. Для того чтобы запустить в производство такой хлеб, нужно было решить много технических и технологических вопросов, обновить оборудование, расширить помещение, обучить персонал.

Абсолютной новинкой четыре года назад стало производство рогалика студенческого. Это была своего рода революция в промышленном производстве. Начали мы с выпечки 300 кг, сейчас производим 8 т в сутки. Цифры говорят сами за себя.

— Почему вы решили вывести на рынок такой продукт? Примером послужил студенческий батон, который выпекался еще в советские времена?

— Нет. Просто на тот момент на рынке не было мелкоштучной продукции. Сейчас покупатель хочет купить полбатона, четвертинку украинского и т.д. В Европе хлеб большого развеса уже давно не выпекают. Линия по производству мелкоштучных хлебобулочных изделий, установленная на нашем заводе, тоже является данью времени, так как в последние годы наблюдается тенденция к уменьшению потребления хлеба.

— Как вопрос сокращения вмешательства человеческого фактора в процесс производства продукции решается на вашем предприятии?

— За последние шесть лет каждый год у нас какой-либо участок технически переоснащается. К примеру, четыре года назад была установлена линия по производству мелкоштучной продукции. Была также установлена немецкая автоматическая линия по производству батонов «Нива». Замена этой линии позволила значительно сократить трудоемкость процесса и энергозатраты. Так, процесс производства сократился в два раза: если раньше производство батона составляло шесть часов, то сегодня только три часа. И это только благодаря замене оборудования. По такой технологии у нас работают две линии батона. Расширили производство украинского хлеба и заварных хлебов, закупив автоматизированные линии. В прошлом году мы установили российскую линию по производству пшеничных сортов хлеба.

Таким образом, намного сокращен ручной труд. Поэтому если раньше линию обслуживали два пекаря, то сейчас две линии обслуживает один работник.

Чтобы правильно выбрать оборудование, наши сотрудники изучают опыт профильных предприятий нашей страны, стран Европы, России и Беларуси. Изучаем предложения, которые получаем на выставках. Да и время диктует свои условия.

— Упаковка для хлеба — очень важный элемент с точки зрения безопасности продукции. Как решается этот вопрос на заводе?

— У нас стопроцентная упаковка мелкоштучных булочных изделий. На заводе работают немецкие упаковочные автоматы компании HARTMANN и отечественной компании «Гамма». Булочку «Малютку» мы пакуем по 4 и 8 штук, рогалик студенческий — по 6 штук, булочку сдобную — по 2 штуки. Пакуется вся продукция из слоеного теста. Так что, сегмент таких изделий у нас большой. И если бы торговля согласилась принимать на реализацию, мы бы перешли только на упакованную продукцию. Это гигиенично, чисто и т.д. Но на сегодняшний день мы работаем только по заказу. Неупакованная продукция дешевле, и на нее тоже есть свой покупатель.

— Какой документацией руководствуетесь во время производства?

— На производстве действует и работает Система управления качеством (ISO), которая 4 года назад прошла сертификацию. Ведется разработка системы HACCP. Все новые изделия проходят обязательное утверждение дегустационной комиссии по разработке новых видов. Базовой организацией по стандартизации является Центральная производственно-технологическая лаборатория «Укрхлебпрома». На заводе имеется аттестованная лаборатория, которая проводит контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции.

— Что помогает ориентироваться на рынке?

— У нас в объединении работает служба маркетинга, ее сотрудники изучают рынок, наблюдают за тем, какая появилась новая продукция, что выпускают конкуренты. Это дает пищу для новых идей. ■

Ирина Акинфиева