

Теплый хлеб от «БКК»

Хлеб — особый продукт, который впитывает в себя теплоту и любовь хлебопека. И как приятно наслаждаться таким продуктом, который концентрирует в себе энергию любящего свое ремесло человека. Надо сказать, что жителям и гостям столицы крупно повезло: в городе есть такое сравнительно небольшое предприятие, работающее по не забытым еще советским технологиям. А самое главное, что дает возможность выпекать теплый не только в прямом, но и в переносном смысле хлеб, так это теплота отношений внутри коллектива. Об этом и многом другом рассказал **Леонид Забияка, главный инженер ДП ОАО «Киевхлеб» «Булочно-кондитерский комбинат».**

— **Леонид Алексеевич, киевляне прекрасно знают продукцию вашего завода. Как бы Вы охарактеризовали особенности работы «Булочно-кондитерского комбината»?**

— Да, действительно, сегодня вряд ли найдется такой киевлянин, который не любил или не знал, или хотя бы не пробовал хлебной продукции ДП ОАО «Киевхлеб» «Булочно-кондитерский комбинат». У продукции нашего предприятия много почитателей среди киевлян и гостей столицы.

Если говорить о производстве хлебобулочных изделий, то наше предприятие по объемам, пожалуй, самое маленькое среди хлебопекарных предприятий г. Киева, которые входят в ОАО «Киевхлеб». А если его сравнивать с пекарнями Европы, то оно, по европейским меркам, достаточно крупное производство. История нашего предприятия начиналась с производства массовых, потом специализированных сортов хлеба, в том числе диетических и диабетических. Еще в советские времена завод (тогда он назывался им. 1-го Мая) выпускал массовые сорта хлеба и хлебобулочных изделий и занимался разработкой хлебов улучшенных сортов. И сейчас на заводе мы работаем, используя в выпечке и разработке новых сортов традиционные технологии. Мастера высокой квалификации, работающие на самых ответственных участках, производят хлебную продукцию из высококачественных натуральных продуктов и пищевых ингредиентов, которые проходят обязательную экспертизу и строгий бактериологический контроль в технологической и бактериологической лаборатории комбината. При этом в обязательном порядке обеспечивается строгое соблюдение требований действующей нормативной документации к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Таким образом, сырье, которое приходит для дальнейшей переработки, обязательно подлежит входному технологическому контролю по показателям качества и бактериологической чистоты.

Кроме этого, с целью обеспечения безопасности выпускаемой продукции установлен порядок и периодичность контроля готовой продукции по показателям безопасности (содержание солей тяжелых металлов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов). Эти мероприятия обеспечивают изготовление продукции гарантированного качества и предупреждают попадание в организм человека вредных веществ, которые превышают гигиенические нормы, установленные в соответствии с «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов».

В 2009 году коллектив предприятия внедрил систему менеджмента качества и получил сертификат соответствия ее между-



народному стандарту ISO 9001-2008, который свидетельствует о том, что система управления булочно-кондитерского комбината соответствует всем требованиям вышеупомянутого международного стандарта.

— **Что бы Вы рассказали о технологиях производства, внедрении новых сортов хлеба?**

— Бережно сохраняя и развивая лучшие традиции хлебопечения, коллектив комбината дорожит доверием покупателей и обеспечивает на соответствующем уровне качество продукции. При выпуске массовых сортов изделий удачно сочетаются традиционные классические технологии и рецептуры с новыми современными тенденциями. Вопросу улучшения качества продукции уделяется большое внимание с целью увеличения ее конкурентоспособности в условиях рынка. Например, с целью расширения ассортимента хлебобулочных изделий на предприятии внедрено производство заварных сортов хлеба. Большую популярность у покупателей приобрели ржано-пшеничные виды заварных хлебов, которые отличаются высокими вкусовыми свойствами: «Хлеб белорусский», «Хлеб бородинский», «Хлеб сиверский». Они изготавливаются по сложным классическим технологиям в несколько стадий и предполагают использование только традиционного натурального сырья национального производства с применением заквасок и заквасок. Для выпуска такой продукции специалистами комбината проведена значительная работа по реконструкции производства с заменой действующего и установкой нового оборудования в заквасочном и тестопроизводственном отделении. Заменены 3 печи ФТЛ-2 на 2 печи А2-ХПК-25. Все эти усилия дали возможность гарантировать стабильность качества хлеба.

Чуть подробнее мне хотелось бы рассказать о внедрении в производство уникальной технологии приготовления ржано-

HARTMANN

высокопроизводительное
оборудование для
порезки хлеба

■ упаковка порезанного
хлеба
■ клипсаторы

8(044)5012802/3/4
www.amarant.ua

пшеничных хлебобулочных изделий, среди которых удачной разработкой стал «Хлеб белорусский». Это душистый ржаной хлеб с оригинальным вкусом и повышенной пищевой ценностью. Он изготавливается на молочнокислых заквасках с применением заварки по традиционной классической технологии, которая базируется на использовании натурального сырья без пищевых добавок, сейчас все чаще предлагаемых для ускорения технологического процесса производства хлеба. Наше предприятие является автором этого хлеба, и у нас имеется на него патент. Так как на тот момент не только в Киеве, но и в Украине не существовало ни одного предприятия, которое бы выпускало ржано-пшеничные заварные сорта хлеба на поду, нам пришлось изучать опыт латвийских и белорусских пекарей. В этих странах выпускалось очень много заварных сортов хлеба. А для Украины такой хлеб стал новинкой. Сначала мы выпускали его в небольшом количестве (70-100 кг). На сегодняшний день объемы производства этого изделия составляют более 12 т в сутки. «Хлеб белорусский» — гордость нашего предприятия. Он является уникальной разработкой наших специалистов. Но самое главное, что, недолго пробыв новинкой, «Хлеб белорусский» массово пошел в продажу. Такого прецедента в Украине не было около 20 лет.

Хлеб производится из сеяной ржаной муки высшего сорта (60%) и пшеничной муки (30%). В советские времена сеяная ржаная мука использовалась только в цехе, в котором изготавливалась продукция для правительства. Пшеничная мука используется для создания хлебного каркаса. Остальные 10% — это абсолютно натуральные добавки. Картофельное пюре добавляет изделию вкусовые качества и замедляет процесс черствения хлеба. Солод придает хлебу определенный цвет и вкусовые качества и обогащает его различными витаминами и минеральными веществами. При сочетании этих элементов получился хлеб с уникальным вкусом.

— **Упаковка для хлеба — очень важный элемент с точки зрения безопасности продукции.**

— Сейчас не только в Киеве, но и во всей Украине растет процент упакованной или нарезанной и упакованной продукции. И это прекрасный показатель, потому что хлеб должен быть упакован, так как это продукт, который перед употреблением не подвергается термической обработке. Желательно, чтобы вся хлебо-



HARTMANN

высокопроизводительное оборудование для порезки хлеба

- упаковка порезанного хлеба
- клипсаторы

АМАРАНТ ооо | тел: 8-044-5012802/3/4
www.amarant.ua

лочная продукция была упакована. Моя точка зрения такова: надо переходить на стопроцентную упаковку хлебобулочных изделий.

— **Но производство — это не только оборудование, технологии, изделия. Каковы другие ценности предприятия?**

— Безусловно, самым ценным нашим достижением является трудовой коллектив и бескомпромиссное отношение многих поколений — создателей истории предприятия к качеству продукции. Купив торт, пирожное или хлебобулочные изделия, покупатель получит не только качественный продукт, но и ощутит ту любовь, с какой он сделан.

Немаловажным является и тот факт, что директор нашего комбината Корень Елена Васильевна может создать ту дружескую, даже, не побоюсь этого слова, семейную обстановку на предприятии, которая, безусловно, благоприятно отражается и на нашей продукции. Так что теплота наших изделий — это не только температура нашего хлеба, а и тепло наших отношений. Елена Васильевна — директор, который своими руками может сделать украинский каравай: от замеса теста до выпечки.

Ирина Акинфиева



■ **Досье ПИ**

Корень Елена Васильевна

Должность: директор ДП ОАО «Киевхлеб» «Бульно-кондитерский комбинат».

Образование: Черниговский кооперативный техникум (год окончания — 1981), Киевский технологический институт пищевой промышленности (год окончания — 1990, без отрыва от производства).

Ступени роста: пекарь 3-го разряда, пекарь-мастер 5-го разряда, инженер-технолог, бактериолог, начальник отдела сбыта, заместитель директора по коммерческим вопросам, директор комбината (с 9 июня 2006 года)

Елена Корень: «Свою роль как руководителя я вижу в обеспечении высокого уровня культуры производства, внедрении новых современных технологий, расширении рынка сбыта как на территории Украины, так и за границей. Но самое главное — это создание коллектива, благодаря которому и можно достичь всего перечисленного выше»

HARTMANN

высокопроизводительное оборудование для порезки хлеба

■ упаковка порезанного хлеба
■ клипсаторы

8(044)5012802/3/4
www.amarant.ua