

Сеть пекарен «Хлебница» ОАО «Гроднохлебпром»

ОАО «Гроднохлебпром», идя в ногу со временем, первым среди предприятий хлебопекарной промышленности Беларуси открыло в молодом, растущем микрорайоне Ольшанка г. Гродно первую свою пекарню «Хлебница», которая положит начало развитию целой сети.

*Khlebnitsa Bakery Chain within
JSC Grodnokhlebprom*



Аромат свежей выпечки встречает уже на входе в пекарню. Современный стильный интерьер и великолепный продуманный дизайн создают атмосферу уюта, приглашают отдохнуть, расслабиться и порадовать себя вкусной выпечкой, разнообразными сладостями, и, конечно, отменной пиццей и румяными пончиками с пылу с жару. К свежей выпечке вам обязательно предложат чашечку ароматного чая или бодрящего кофе, прохладительные безалкогольные напитки, молочные коктейли.

товый», нежнейшие «Бриоши», более 20 наименований булочек со всевозможными начинками – творожной, фруктовой, маковой, шоколадной, кукурузной, а также круассаны, слоеные ушки, и, безусловно, пирожные и тортики. Так, например, на праздник 1 сентября здесь было реализовано почти 500 кг тортов! Также в пекарне «Хлебница» большим спросом пользуются заказные торты и караваи на все случаи жизни. Их без труда можно выбрать прямо в электронном планшете, который вам любезно предложит продавец.

Помимо этого, в широком ассортименте в новой пекарне представлена другая пользующаяся спросом продукция ОАО «Гроднохлебпром» с длительными сроками годности: печенье Sun Seed с семенами льна и арахиса, печенье «Фантазия» на сливочном масле, сладости мучные «Имбирные радости» и «Удачные зерновые», пряники с начинками и без, а также изделия всех филиалов: хлебцы BREAD BOX с мукой пшеничной цельнозерновой и отрубями – Волковысского хлебозавода, мягкие вафли Лидского хлебозавода, мучные сладости «Тимфорики» Новогрудского хлебозавода, соломка с фруктовой начинкой Слонимского хлебозавода и сушки в ассортименте Сморгонского хлебозавода.

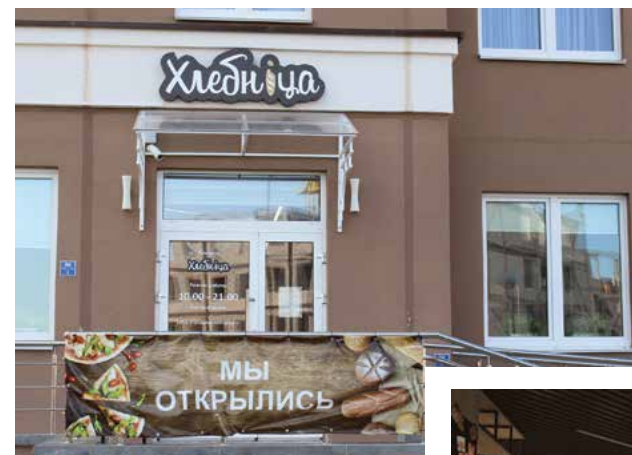
Заместитель генерального директора ОАО «Гроднохлебпром»

Олег Вдовенко уверен в перспективе развития и востребованности замороженной продукции как в пекарне «Хлебница», так и торговыми сетями, которым гродненские хлебопеки готовы поставлять ее в широком ассортименте. У предприятия в достаточном количестве имеется все необходимое оборудование для ее производства и транспортировки.



Заместитель генерального директора ОАО «Гроднохлебпром» Олег Вдовенко

«Сегодня также делается ставка на сотрудничество с агрегаторами – компаниями по доставке изготавливаемой в пекарне пиццы на супертонком тесте с большим коли-



чеством начинки. Если в пекарне 0,5 кг пиццы стоит BYN7 – 9, то с доставкой цена будет BYN10 – 13, более чем приемлемая за такое отличное качество!» – **подчеркнул Олег Вдовенко.**

Пекарня «Хлебница» – это первая ласточка ОАО «Гроднохлебпром», в следующем году будет открыто еще одно такое заведение в молодом растущем микрорайоне Грандичи.

ОАО «Гроднохлебпром» – верность традициям и приоритет качества

Рассказывая о новом проекте гродненских хлебопеков, хотелось бы подчеркнуть, что основная миссия предприятия – обеспечение бесперебойных поставок хлебобулочных и кондитерских изделий массовому потребителю. Сегодня продукция ОАО «Гроднохлебпром» ежедневно на столе почти у 700 тысяч жителей Гродно и области, а также поставляется на экспорт. Так, как раз во время нашего визита на предприятие готовилась поставка 9 тонн замороженного хлеба ржаного заварного Raspolje в США.

Несмотря на падение потребительского спроса, ОАО «Гроднохлебпром» в сутки производит 100 тонн хлебобулочных, 5 тонн кондитерских изделий, всего более 300 наименований.

Как отметила **заместитель генерального директора по производству Инна Олисова**, работающая в ОАО «Гроднохлебпром» уже



Заместитель генерального директора по производству ОАО «Гроднохлебпром» Инна Олисова

более 35 лет: «На предприятии организован производственный процесс с учетом всех требований мировых стандартов качества, дополнительно принимаются меры по недопущению распространения covid-19. Постоянно проводятся мероприятия по усовершенствованию ассортимента и улучшению качества производимой продукции. Так, например, в Гродно начато



Хлеб Raspolje на экспорт

производство сахарного печенья как полуфабриката для продукции, производимой молочными организациями; расширяется производство хлебобулочных изделий с использованием хлебопекарных смесей, пророщенного зерна, семян, в том числе в замороженном виде для торговой сети; используется бумажная и биоразлагаемая упаковка. **В Волковыске** освоено производство завтраков сухих кукурузных Sweet dreams в мелкой расфасовке для торговых сетей и кукурузных шариков со вкусом сыра, ароматом шоколада и др. COSMIX; **в Лиде** расширяется ассортимент сладостей мучных «Мягкие вафли» с зефирно-ирисовой, пудинго-кокосовой начинкой и другими; планируется приобрести еще одну электрическую печь для производства мягких вафель, в том числе для производства основы для молочных продуктов.

В Новогрудке организовано производство минибисквитов под торговой маркой «Тимфорики»; **в Слониме** – соломки с начинкой со вкусом яичного ликера, клубники, клюквы и др., тонкой соломки; **в Сморгони** – сухих хлебопекарных смесей «Росток» и цельнозерновой муки.

Продукция ОАО «Гроднохлебпром» постоянно завоевывает награды престижных республиканских и международных конкурсов. Так, например, со **Всемирной кулинарной олимпиады – 2020** в Штутгарте кондитеры предприятия **Габрусевич Вероника** и **Гончарук Наталья** привезли золотую и серебряную медали!

Хотелось бы пожелать руководству и специалистам ОАО «Гроднохлебпром» крепкого здоровья и процветания! А потребителям – вкусной, ароматной продукции предприятия на своем столе!

По вопросам сотрудничества с ОАО «Гроднохлебпром» обращайтесь по телефонам:
+375 (152) 416582; +375 (152) 416542
www.hlebprom.by.

УНП 500024239