



К ЮБИЛЕЮ – ОБНОВЛЕННЫМ И ПОМОЛОДЕВШИМ

60 лет исполняется Солигорскому хлебозаводу в ноябре. Он рос и развивался следом за ростом и развитием города шахтеров, обеспечивая хлебом рабочих и их семьи. Сейчас это второй из крупнейших заводов Минской области. За эти годы выпуск хлебобулочных изделий и численность работников на заводе увеличились более чем в три раза.

Ready for the anniversary – renewed and refurbished

печами Г4-ХПФ для производства подовых хлебов, а затем новым поколением чешского оборудования. Теперь старая печь служит в качестве резервной линии на случай непредвиденной поломки.

Много ручного труда переведено в автоматический режим. Например, новая линия за счет автоматической формовки позволила отказаться от формовщика. Но увольнять за ненадобностью никого не пришлось. Наоборот, появилась возможность освободившийся персонал перераспределить на другие участки, например, на упаковку. Тем более количество упакованной продукции значительно возросло.

Главный инженер Николай Усович пришел на завод в 90-х годах и застал еще «корыто Рабиновича» – машину непрерывного замеса. В те времена на заводе выпускалось по 40 тонн хлеба в сутки. Тогда только начали внедрять заварные хлеба на термофильных заквасках, без которых многие семьи солигорчан уже не представляют себе обеда или ужина.

– Наверное, где-то в году 2000-м мы почувствовали, что резко упал спрос на хлеб, – вспоминает Николай Николаевич. – Его стоимость начала подниматься, в селах перестали им кормить животных, покупать по 5 буханок.

Когда в Беларусь начали завозить хлебопекарное оборудование, то первым делом 2008-м году здесь перевооружили линию по выпуску батончиков. Печь установили чешскую, а расстойный шкаф – российский. А в день, когда мы наведались на завод, к этой печи наконец запустили и чешский шкаф, старый-то свое уже отработал.

А вот разделочное оборудование на этой линии – российское. Николай Усович отмечает, что оно по качеству и культуре производства уже подтянулось к западным аналогам.

В 2008 году завод приобрел пончиковые аппараты. Продукция потребителю понравилась, и первые годы два аппарата выдавали по 13 тонн в месяц. Сегодня спрос поутих, таких объемов нет, но одна из торговых сетей в Солигорске только в этом году поставила себе похожий пончиковый аппарат.

Реальная экономия

Николай Усович, будучи еще мастером, в 1997 году запускал здесь котельную. Поэтому прекрасно помнит, как в те годы потребление газа в холодные месяцы доходило до 100 тысяч м³. А сейчас – по 40 – 47 тысяч м³ зимой и около 30 тысяч м³ в летние месяцы. Энергосбережение произошло не на бумаге, а в реальной жизни. Правда, с ходом модернизации увеличилось потребление электроэнергии. Ведь раньше было много ручного труда на заводе – хлеб сажали в печь лопатой, в расстойный шкаф хлеб клали руками. А теперь эти функции автоматизированы.

В 2010 году модернизирован кондитерский участок, сюда поставили автоматический разделочный кондитерский стол для производства слоеных изделий, экструдер для производства сдобного печенья, полуавтоматическую отсадочную установку для производства маффинов.

В качестве ближайших планов на заводе рассматривают возможность установить кулер для охлаждения хлеба. Когда большая часть хлеба идет на упаковку, перед этим охлаждаясь в контейнерах в естественных условиях, то занятыми оказываются большие площади помещений цехов. Кулер позволит ускорить процесс, следовательно, и освободить неэффективно занятые площади.

Надо отметить, что во многом проведенное переоснащение предприятия последних лет – это заслуга слаженного тандема директора Василия Пенязя и бывшего главного инженера Валерия Козлова. Сотрудники отмечают, что именно после их прихода на предприятие этот процесс заметно активизировался. Василий Павлович хоть и пришел на завод из торговли, щепетильно разбирается во всех нюансах производства хлеба, на обходе в цехах его можно увидеть и в будни, и в выходные. Он перевел работу предприятия на современные рельсы, и к своему 60-летию завод подошел современным модернизированным производством.

«Накануне новогодних праздников мы традиционно устраиваем чаепитие на заводе с нашими пенсионерами, которые ушли на заслуженный отдых. И приятно слышать от них отзывы после посещения производства, что теперь у нас европейский завод, – признается Николай Усович. И добавляет от себя – Может, до Европы нам и далековато, но перед коллегами точно не стыдно, завод на хорошем уровне».



Меньше, да лучше

Каждые сутки с конвейера Солигорского хлебозавода сходит 20 – 22 тонны хлебобулочных изделий и порядка 1 тонны кондитерских. Их ассортимент насчитывает 50 и 60 наименований соответственно. Визитная карточка Солигорского хлебозавода – подовые хлеба «Шахтерский», «Морочанский» и «Солигорский юбилейный». Не

так давно здесь запустили линейку зернового хлеба с проваренным и пророщенным зерном. Их производство сумело набрать неплохие обороты: если начинали с 80 кг в сутки, то сейчас солигорчане съедают около 500 кг хлеба с проваренным зерном.

Начальник производственно-технологической лаборатории Наталья Давыдова отмечает, что тенденция последнего времени – это хлеб небольшой фасовки, не более 200 г. Сократив объемы потребления хлеба, люди все чаще просят в магазинах не целые буханки, а половинки и четвертинки. Поэтому на заводе приступили к выпуску хлеба малой фасовки – это ржано-пшеничный заварной «Питательный», пшеничный «Амарантовый» с семенами льна, «Стрелецкий».

В мелкоштучном сегменте у покупателей популярны также булочки мини-размера с начинкой – сладости мучные «Вечеринка» и «Слободские». Их выпускают развесом по 50 г, расфасованными по семь штук. Закономерно, что когда запустили пряники с начинкой, то и их задумали небольшого размера.

В то же время, независимо от моды и погоды, покупательская любовь стабильна к солигорскому овсяному печенью и мучным сладостям с кокосовой стружкой, хорошо прижилась у солигорчан и дрожжевая слойка. А среди тортов лидерство продаж держат «Сказка» и «Киевский», изготовленные по традиционным рецептурам.

Сейчас на предприятии хотят попробовать производить ржаные сухарики типа bruschette, а также поработать над упаковкой для успешного продвижения нового продукта на рынке.

Солигорский хлебозавод ОАО «Борисовхлебпром» заинтересован в тесном, плодотворном сотрудничестве!

Приемная: +374 174 26-18-19 т/ф

Директор: +375 174 26-18-17

ПТЛ: +375 174 26-18-94

www.soligorsk_hleb@mail.ru

УНП 600142719



Василий ПЕНЯЗЬ, директор: – Последние 10 лет для нашего завода прошли под эгидой технического перевооружения. Все планы, которые мы себе наметили, были выполнены. Среди крупных инвестиций можно отметить линии по производству формового хлеба, подовых сортов хлеба, переоборудование склада БХМ. Это не считая регулярных вложений в улучшение и поддержание технического уровня предприятия. Тратить только то, что заработали, – наша принципиальная позиция. Поэтому модернизация проводится исключительно за счет собственных средств без привлечения кредитных ресурсов.

Основная задача, которая стоит перед предприятием в ближайшие годы, – сохранить коллектив и объемы производства. А для этого нам предстоит немало потрудиться. Поэтому я хотел бы поблагодарить коллектив за слаженную работу и пожелать каждому здоровья и успехов. Уверен, что вместе у нас все получится!

Современные рельсы работы

За последние десять лет завод преобразился как внешне, так и технологически. На смену чугунным плитам и бетонным полам пришли наливные полы, а все оборудование сменилось на нержавеющее. Кирпичные печи ФТЛ были заменены российскими

