

«ТИМФОРИКИ» – БЕЛОРУССКАЯ АЛЬТЕРНАТИВА МИШКАМ «БАРНИ»

Веселый бегемотик Хэппик, зайка-всезнайка Смарти и совсем скоро мишка-силач Форсик – вот такие вкусные мучные сладости предлагает филиал «Новогрудский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром». Маленькие бисквитишки «Тимфорики»® весом всего 5 г с фруктовой начинкой и без, сливочные и шоколадные придутся по вкусу детишкам и их родителям!



Tymphoriki – a Belarusian alternative to Barney Sponge Bears Biscuits

Выпуск этих и других сладких новинок Новогрудского хлебозавода стал возможен благодаря проведенной масштабной реконструкции, а по сути, строительству нового современного кондитерского цеха с со-

блюдением всех требований международного стандарта качества НАССР. Производственные площади кондитерского цеха выросли практически в 3 раза! Реконструкция проводилась поэтапно и длилась 2 года. На эти цели было потрачено Br1,7 млн собственных средств и бан-

лям широчайший выбор кондитерских изделий. Ежемесячно на предприятии вырабатывается порядка 10 тонн кондитерских изделий, в их числе – торты и пирожные – порядка 60 наименований, мягкие вафли и мучные сладости, рулеты и шербеты, кексы и коврижки, изделия слоеные и пряники сувенирные.



«Пекарь ХлебНова» – мастер вкусных пирогов!

Новогрудский хлебозавод входит в состав ОАО «Гроднохлебпром» и занимает третье место по объемам производства в объединении, уступив только коллегам из значительно более населенных городов Гродно и Лиды.

Ежедневно хлебные фургончики с легко узнаваемым логотипом веселого «Пекаря ХлебНова» везут свежее выпеченную продукцию белорусским потребителям. Стоит отметить, что Новогрудок – это небольшой районный центр с населением немногим более 28 тысяч человек. Неслучайно более 50% производимой хлебозаводом продукции реализуется в других регионах Беларуси, в том числе Минске и Минской области, а также поставляется на экспорт.

Ассортимент хлебобулочных изделий Новогрудского хлебозавода широк и разнообразен. Из то-

повых позиций следует назвать хлеб формовой, которого ежедневно выпускают около 6 тонн, сдобные булочные изделия со всевозможными начинками – всего порядка 25 наименований (1,5 тонны в сутки), а также подовый хлеб, батоны, хлебцы, багеты, tostовый хлеб, халы, пышки, сухари и сухари-гренки, пироги и многое другое – более 70 наименований.

Многие из них отмечены наградами престижного Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА». Так, в 2019 году золотых медалей смотра была удостоена следующая продукция Новогрудского хлебозавода: батон «Колоритный», сдобы «Яблочное чудо», булочка «Оригинальная» и торт «Провинциалка».

Сохраняя традиции

Основан филиал «Новогрудский хлебозавод» в 1939 году на базе нескольких кустарных пекарен. В связи с ростом промышленности в городе, увеличением численности населения в 1964 году был построен новый хлебозавод по улице Волчецкого мощностью 20 тонн хлеба в сутки. В 1994 году завод был реконструирован – подведен природный газ.

В 1998 году на хлебозавод по распределению от Могилевского технологического института, ныне Могилевского государственного университета продовольствия, пришел молодой специалист Андрей Паркалов на должность главного механика. Пришел не один, а со своей молодой супругой Татьяной – инженером-технологом хлебопекарного производства. С тех пор жизнь семейной четы Паркаловых тесно связана с хлебопечением и Новогрудским хлебозаводом. В 2007 году Андрей Михайлович был назначен на должность директора, которую занимает и по сей день. Во время общения с ним создается абсолютная уверенность в том, что он, как настоящий хозяин, знает на хлебозаводе все и всех!

На предприятии постоянно проводятся модернизации и реконструкции. Решения по приобретению той или иной единицы оборудования рассматриваются очень скрупулезно, взвешиваются все за и против с заделом на перспективу. Так, например, всем известно: сердце любого хлебопекарного предприятия – это хлебопекарные печи. С учетом объемов производства и широкого ассортимента выпускаемой продукции новогрудские хлебопеки отдали свое предпочтение российским ротационным печам «Муссон Ротор», которые работают как в хлебном, так и в кондитерском цехах. Также булочные и кондитерские изделия отменного качества выпекаются и на итальянской печи RealForni. В ближайшей перспективе планируется заменить типовую, устаревшую печь Г4-ХПФ-21М, проработавшую на предприятии более 15 лет, на многоярусную, энергосберегающую печь для выпуска подовых завар-

ных хлебов. Вместе с тем работающие в хлебном цеху также более 15 лет тестомесильные машины Торос и сегодня легко справляются с поставленными задачами и в замене не нуждаются.

Вообще новогрудские хлебопеки очень бережно относятся ко всему имеющемуся оборудованию. Рационально ис-

пользуется тепло уходящих от печей газов – на технологические нужды, обогрев помещений, нагрев воды. Во всем хлебном цеху – современные наливные полы, способствующие повышению технологичности производства.

Несмотря на ужесточающуюся конкуренцию на рынке, руководство и специалисты Новогрудского хлебозавода ОАО «Гроднохлебпром» смотрят в будущее с уверенностью. «Мы очень ценим наших потребителей, следим за их предпочтениями, изготавливаем всю нашу продукцию с большой душевной теплотой и любовью, и потребители отвечают нам взаимностью», – подытожил **Андрей Паркалов**.



ковских кредитов. Приятно отмечать, что все это время выпуск кондитерских изделий не останавливался, их производство временно организовали в хлебобулочном цеху.

Благодаря оснащению кондитерского цеха современным многофункциональным оборудованием, в том числе для заморозки, новогрудские кондитеры могут предложить потребите-



Филиал «Новогрудский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром» приглашает к сотрудничеству.

Контактные телефоны отдела сбыта:

+375 (1597)41-102, 3-14-31.

e-mail: nov_hleb@tut.by,
www.hlebprom.by.

УНП 500024877