

АНАТОЛИЙ ЛОКТЫШ: У НАС ВСЕ ВСЕГДА ВЫВЕРЕНО ЧЕТКО И ТОЧНО!

Ровно 80 лет назад, в ноябре 1940 года, хлебозавод «Автомат» КУП «Минскхлебпром» выпустил первую партию хлеба. На тот момент он был самым продвинутым и механизированным в республике. Название «Автомат» в то время имели лишь три хлебозавода в Союзе, два из которых находились в России. Сейчас предприятие продолжает оставаться первым во многих своих начинаниях.

Начинал завод свою работу с двух печей по выпуску формового хлеба. Буквально через полгода встретил войну высокомеханизированным производством, насчитывавшим десятки различных технологичных машин. В сутки хлебозавод мог выпускать 108 тонн хлебобулочных изделий.



Анатолий Локтыш

После войны завод восстановился за два года и продолжил развитие, оставаясь флагманом отрасли. Первый склад бестарного хранения муки в республике, тестопроточные агрегаты непрерывного действия появились здесь в 1960–1970-е годы. Комплексно-механизированная линия по производству сухеш на момент запуска тоже была единственной в республике.

Технология производства мини-сушек и вовсе не имеет аналогов в стране. Именно здесь появились первые импортные печи тоннельного типа.

В свои 80 лет «Автомат» – один из самых высокомеханизированных и передовых хлебозаводов в столице. Мощности его производства составляют 120 тонн хлебобулочных изделий в сутки. Он специализируется на выпуске ржано-пшеничного хлеба, батончиков, булочных изделий, сухеш и сухарей.

Постепенная модернизация и смена технологий

За прошедшие годы завод пережил не одну модернизацию производства. Одна из них произошла еще в 80-е годы, когда отечественные печи были заменены на импортные тоннельные с сетчатым

Anatoly Loktysh: «We verify everything strictly and accurately!»

подом и автоматическим регулированием температурного режима выпечки продукции. Механизация процесса посадки тестовых заготовок в печь здорово освободила пекарей от тяжелого монотонного труда. Следом была механизирована и посадка тестовых заготовок хлеба в расстойные шкафы.

А с 2001 года, после реконструкции основного заквасочного отделения, на предприятии и вовсе поменялась технология приготовления хлебов – перешли на заварной хлеб. Стали использовать для его приготовления сброженные и заквашенные заварки с добавлением солода и смеси. Хлеб стал вкуснее и качественнее – мякиш приобрел эластичность и уже не крошился, как раньше, увеличились и сроки хранения продукции.

Еще одна модернизация произошла после 2008 года, когда на протяжении четырех лет все печи заменили на более производительные и современные. А также, следуя духу времени, установили резательно-упаковочные аппараты PS-Мако. У покупателя рос интерес к нарезанной и упакованной продукции, ее объемы постепенно начали увеличиваться. А теперь, во времена пандемии, упаковка продукции – это необходимое условие ее безопасности.

Уже не первый год все вопросы, связанные с техническим перевооружением, обеспечением выпуска продукции, внедрения успешного производственного опыта находятся на контроле **главного инженера предприятия Виктора Дедуля**. Это технический руководитель завода, с которым предприятие работает как часы.



Посадка елей в честь 80 летия завода



Виктор Дедуля



Продукция хлебного цеха

Сушки и сухарики

«Автомат» – признанный эксперт в сахарной продукции. Сухарный участок открылся еще в 1973 году. Именно здесь выпекают известные для всех минчан сухари «Ладушки».

Постепенно совершенствовался технологический процесс: на смену яичной смазке сахарной плиты пришло паровлажнение, модернизировалось оборудование. Со временем ассортимент сахарной продукции был кардинально пересмотрен. Появилась линейка с единым названием «Ладушки». Это около 20 наименований сухарных изделий, в том числе с цукатами, горчичные, ржаные, с семечками, с арахисом, с фруктозой, молочные, маковые и другие. А для такой продукции, как «Ладушки з разынкамі» с сахаром и «Ладушки» с сахаром, в 2016 году специально было установлено оборудование для посыпки сахаром сахарной плиты. Еще стоит отметить сухари «Минские» с ароматом ванили глазированные и «Минские» глазированные с кокосом необычного размера и вкуса. Чтобы все это попадало на столы покупателей, в сухарном участке хлебозавода ежедневно трудится около 40 человек и выпускается до 7 тонн продукции в сутки.

Производством сушек на заводе решили заняться в 1960–70-е годы, когда запустили комплексно-механизированную линию. Сушки еще называют хлебными консервами, а каждый хлебопек знает, что правильно приготовленная сушка при нажатии должна разламываться на четыре части.

В 2011 году здесь запустили производство мини-сушек с различными вкусами по своей собственной рецептуре. «Композиция для приготовления бездрожжевого бараночного хлебобулочного изделия» и «Композиция для приготовления бездрожжевого бараночного хлебобулочного сдобного изделия» были зарегистрированы как изобретения, патенты на которые имеет исключительно КУП «Минскхлебпром».

Бараночный участок может выдавать до 6 тонн в сутки качественной и вкусной продукции. Среди них – линейки «Хрустяшки», «Кусарики» с различными вкусами и ароматами, а также сушки «Ванильный вкус», «Малышок» с ароматом ванили и сушки «Молодежные» ароматные.

В 2019 году на заводе ввели в эксплуатацию современную технологическую линию по производству снековых изделий – «Палочки», «Цифры», «Брецели» с различными



Знаменитый хлеб «Водар»

видами посыпок. Это и инновационная, и импортозамещающая продукция одновременно. Не случайно она **завоевала высшую награду Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА» – Гран-при I степени!**

Однако старт ее продаж пришелся на непростой 2020 год, когда из-за санитарных ограничений, вызванных всемирной пандемией коронавируса, сложно проводить презентации и дегустации в точках скопления людей. Продажи растут, хоть и не так быстро, как хотелось бы. Поэтому ее ассортимент также будет расширяться, чтобы выйти на проектную мощность.

Признание коллег и покупателей

Вряд ли кто-то из отрасли возразит, что «Автомат» всегда выделялся отменным вкусом и стабильно высоким качеством своей продукции. Каждый член коллектива, несомненно, внес в это свою лепту. Но ответственность за это ежедневно несет именно производственно-технологическая лаборатория.

«Качество готовой продукции начинается еще со входного контроля муки, воды и другого сырья, а также упаковочных и вспомогательных материалов. Сотрудники лаборатории отслеживают также свойства полуфабрикатов, соблюдение параметров технологических процессов и, конечно же, постоянно проверяют качество и безопасность готовых изделий», – объясняет **начальник ПТЛ Татьяна Богуш**.

Все неожиданные и яркие вкусы рождаются именно здесь, в лаборатории. Просто иногда нужно сделать что-то не так, как делал это до сих пор. Из такого эксперимента и творчества и рождаются продукты – визитные карточки завода, как это произошло с хлебом «Водар», например.

«Это первый хлеб в республике, где применялось три вида муки. До этого почему-то все время использовалась только ржаная обдирная и сортовая мука. Мы стали первыми использовать два вида ржаной муки и сортовую. И результат налицо, – вспоминает, как создавался этот хлеб, **бывшая начальница ПТЛ хлебозавода Татьяна Дорошко**. – Правда, не все сразу получилось, мне пришлось настойчиво убеждать

руководство в хорошем результате. И посмотрите, сколько уже лет хлеб «Водар» пользуется популярностью у покупателей!»

Стабильно высокое качество выпускаемой продукции неоднократно отмечалось почетными наградами. В числе лучших товаров Республики Беларусь – сухари «Белорусские» с ванилином глазированные, «Ладушкі з разынкамі» с сахаром, сушки «Лодочки» глазированные с ванилином, «Хрустяшки» с ароматом ванилина, бездрожжевые «Кнопочки» с ароматом ванили. И конечно же, хлеб «Водар» в разных своих вариациях: подовой, темный, светлый.

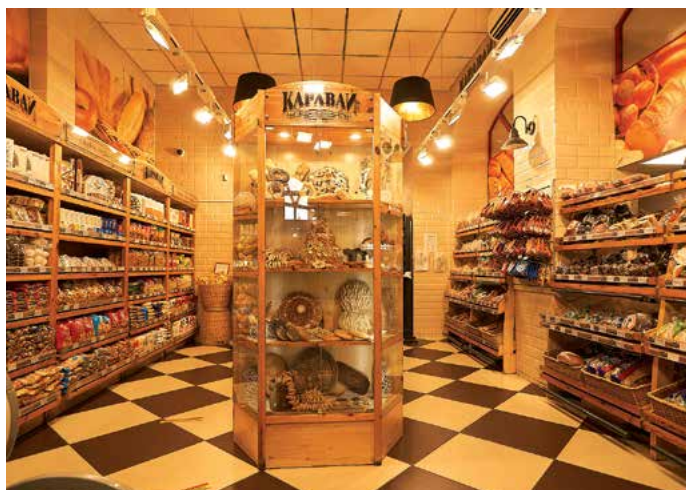
Сейчас в линейке «Водара» три наименования, но в ближайшее время на полках появится хлеб с новым вкусом – с добавлением тмина. Продолжит расширяться ассортимент сухарей и сушек. Уже разработана рецептура сушек под названием «Грация», которая пойдет в производство в следующем году.

Он требователен и этого не скрывает

«Мы работаем стабильно и ритмично, даже несмотря на некоторое снижение продаж, которое сейчас наблюдается, – без тени неуверенности говорит **директор завода Анатолий Локтыш**. – В сутки отгружаем около 60 тонн хлебобулочных изделий. И даже в условиях значительной конкуренции нам удается удерживать неплохую рентабельность – порядка 12%».

Анатолий Локтыш трудится здесь уже более 40 лет, более 30 из них – на посту директора. Начал карьеру на «Автомате» слесарем-ремонтником после окончания Барановичского технологического техникума. Прошел ступеньки мастера участка, главного механика, главного инженера, получил высшее образование с дипломом «экономист».

Для коллектива он непререкаемый авторитет, грамотный, квалифицированный специалист. Благодаря



Магазин «Каравай»

его организаторским способностям предприятие крепко стоит на ногах и успешно конкурирует с региональными производителями хлеба, частными пекарнями, отделами собственного производства сетевого ритейла.

«Наше производство требует точности в рецептуре и технологии, иначе может не сработать оборудование или появится брак. **Поэто-**

му у нас все всегда выверено четко и точно».

Он убежден, что главное для руководителя – правильно оценивать труд работников. Это их мотивирует, начинают гореть глаза, появляется стимул к росту. Поэтому средняя заработная плата на предприятии стабильно выше тысячи рублей, достойные условия труда. Сейчас на хлебозаводе трудится около 400 человек, и все они – профессионалы в своей сфере. И все они достойны этих слов благодарности от директора.

«80 лет – срок немалый. И за это время наше предприятие не просто выжило, а добилось успеха, стало примером инновационного развития. Убежден, что, если бы сегодня его посетил кто-нибудь из первых работников, он был бы горд всей душой за родное предприятие. И во многом это заслуга ответственных, добросовестных, болеющих за свой участок производства работников. Я глубоко уважаю тех, с кем работаю, и хочу сказать, что хлебозавод «Автомат» – в надежных руках», – констатирует Анатолий Локтыш.

По вопросам сотрудничества с хлебозаводом «Автомат» КУП «Минскхлебпром» обращайтесь по телефонам.

Отдел маркетинга и сбыта

+375 (17)388-77-67, 388-77-65, 395-33-29.

Стол заказов +375 (17)2218188.

E-mail: a@minskhleb.by. Сайт: www.minskhleb.by

УНП 1000562



Коллектив производственно-технологической лаборатории