

«ШЛА САША», RINGAS, «ЭЛЬДОРАДО»...

Звучит как ребус... разгадка которого очень простая: это названия вкусных и очень интересных новинок продукции ОАО «Слуцкий хлебозавод».

Хрустящие и нежные **мини-сухари «Шла Саша»** – сливочные, с маком, с изюмом, с арахисом, они уверенно завоевывают популярность на рынке республики, а также планируются поставки на экспорт.

Легкие и ароматные пшеничные **сухарики-греники Ringas** – со вкусом сыра, зелени со сметаной, белыми грибами со сметаной. При разработке этого нового бренда специалисты предприятия вдохновлялись итальянскими мотивами, где природные краски смешиваются с невероятными

ароматами, образуя атмосферу изысканности и гармонии. Сухарики Ringas производят без обжарки во фритюре. Современная технология сохраняет полезные свойства злаковых культур и обеспечивает сухарикам незабываемый вкус.

И, наконец, **печенье премиум-класса «Эльдорадо»** с шоколадом и арахисом – для настоящих ценителей вкусной выпечки.



Дмитрий Чирец – директор
ОАО «Слуцкий хлебозавод»

Это лишь маленькая толика новинок одного из ведущих белорусских производителей хлебобулочных и кондитерских изделий, выпускаемых под **торговой маркой «Слуцкі каравай»**. Ежедневно с заводского конвейера поступает в торговую сеть более 100 наименований продукции.

И польза, и вкус

Идя в ногу со временем, слутские хлебопеки предлагают целую линейку хлебов «Будьте здоровы»: хлеб «Польза плюс», хлебцы – Полевой со льном, Белковый отрубной и «Фитнес плюс», а также булку национальную «Домашняя» с низким содержанием сахара и жира, хлеб «Горный» с низким содержанием сахара, хлеб «Чисто ржаной» с семечками.

Сотрудничает Слуцкий хлебозавод и с такими сильными корпоративными партнерами, как авиакомпания «Белавиа». Во время полета в каждом обеденном боксе наряду с горячими и холодными закуска-

«Shla Sasha», Ringas,
«Eldorado»



ми вам предложат вкусную и полезную зерновую булочку «Смачна есці» фитнес плюс», изготовленную с применением инновационной технологии тепловой стерилизации.

Вместе с тем многие белорусы отдают свои предпочтения классическим вкусам. Лидером продаж является батон «Для всей семьи» – он имеет приятный сладковатый вкус, удобен в нарезке. Хит продаж в хлебе – «Чисто ржаное ЧУДО» – выпекается БЕЗ пшеничной МУКИ. Представляет собой настоящий «коктейль» из витаминов группы В, РР, Е, А, макро- и микроэлементов, железа, марганца, цинка, магния, калия, клетчатки. Кроме этого, ржаная мука богата необходимой для организма аминокислотой – лизином, основой для строительства белковых клеток в человеческом теле.





«Кондитерская корзинка» предприятия вряд ли кого-то оставит равнодушным: пряники и коврижки, печенье и мучные сладости, кексы и американеры... А торты – это вообще волшебный мир вкуса и красоты! Наивкуснейший «Слуцкий смак», в котором нежнейшие медовые слои прослоены сметанным кремом, торт «София» напоминает любимые всеми с детства мамыны «Графские развалины», а также проверенная временем советская и зарубежная классика – «Киевский», «Ленинградский», «Сказка» и «Эстерхази», «Шварцвальд», «Праздничный». Любителям песочных тортов рекомендуем новинку – торт «Поль Робсон», где слои песочного полуфабриката с орехом фундук прослоены сметанно-сырной начинкой. Остается еще добавить, что все торты продаются в красивейших картонных коробках красочного дизайна, с закрепленной на специальной установке красной ленточкой с логотипами ОАО «Слуцкий хлебозавод».

К слову, торт «Слуцкий смак», а также сухари «Шла Саша» сливочные и с орехами, сухари-гренки Ringas со вкусом сметаны и зелени, печенье «Эльдорадо» с шоколадом завоевали **Гран-при I степени Республиканского смотра качества «СМАКОТА-2020»**.

Умение производить и продавать

Первый хлеб на Слуцком хлебозаводе был испечен в декабре 1953 года, ровно 67 лет назад. С тех пор продукция предприятия пользуется неизменным потребительским спросом и постоянно отмечается наградами престижных республиканских и международных конкурсов. Ежемесячно на предприятии выпускается более 800 тонн хлебобулочных и 60 тонн кондитерских изделий. На сегодняшний день **ОАО «Слуцкий хлебозавод»** – одно из немногих белорусских хлебопечкарных предприятий, работающих с постоянным приростом объемов

производства и прибыли. Секрет в грамотном сочетании руководства предприятием, современных технологий и оборудования, человеческого фактора, молодости и опыта, творчества и инициативы, сохранения традиций, добросовестного отношения к любимому делу, и, что сегодня крайне важно, умения продавать производимую продукцию.

Отдельно хочется остановиться на **отделе маркетинга и сбыта** предприятия, возглавляемом молодым и перспективным руководителем **Алексеем Пекарем**, работающим на предприятии бо-



Отдел маркетинга и сбыта

более 10 лет. То ли фамилия его звучная привела в хлебопекарную отрасль, то ли призвание... Но как говорит **директор хлебозавода Дмитрий Чирец**, специалист на своем месте. Такие слова дорогого стоят! В отделе маркетинга и сбыта трудятся еще 6 опытных красавиц-маркетологов, которые умеют и переговоры с торговыми сетями успешно провести, и продукцию на выставках и конкурсах представить, и сделать полезным и интересным посещение официального сайта хлебозавода и его страничек в социальных сетях. Bravo!

«Просто работать надо»

Директор ОАО «Слуцкий хлебозавод» Дмитрий Чирец возглавляет предприятие с 2016 года. Это очень скромный человек, который вообще о себе говорить не любит и не приписывает заслуг предприятия. «Главная задача руководителя, – считает Дмитрий Демьянович, – не мешать специалистам работать, а помогать им в решении сложных вопросов».

Вместе с тем за четыре года его руководства на Слуцком хлебозаводе сделано очень много. Мы поинтересовались у **Дмитрия Чирца** секретами столь успешной работы вверенного ему предприятия и получили очень простой ответ: **«Просто работать надо!»**

Так и работает под его руководством весь коллектив из 356 человек. Получает среднюю зарплату 1220 рублей, для сравнения: в 2016 году было 760 рублей. Вся хлебная продукция поставляется заказчикам в пластиковых ящиках, которые, возвращаясь на предприятие, тщательно моются и обрабатываются по всем требованиям СанПин. 66 автомобилей, из них 8 собственных, уже в 3:30 приезжают на загрузку. Причем реконструированная рампа позволяет одновременно загружать 11 автомобилей, а не 4, как было ранее.

Для сохранения имущества предприятия, предотвращения краж продукции и сырья на всей территории Слуцкого хлебозавода установлены 42 камеры видеонаблюдения, причем за их изображениями следит не только служба охраны, но и лично директор! В его кабинете на большом мониторе виден весь хлебозавод.

На предприятии постоянно реконструируется имеющееся оборудование, закупается новое, современное. Так, например, в хлебном цеху установили агрегат окончательной расстойки, оснащен-

ный укладчиком тестовых заготовок, системой климат-контроля, автоматическим пересадчиком заготовок на под печи и надрезчиком, приобрели новый тестоокруглитель «Восход». Докупили автоматический комплекс по нарезке и упаковке хлебобулочных изделий литовской компании DOVAINA к уже трем имеющимся полуавтоматам. Сегодня более 80% хлебной продукции предприятия поставляется в торговые сети в упакованном виде, что особенно важно в период пандемии. В производственно-технологической и микробиологической лабораториях сделали ремонт и обнови-

ли оборудование: приобрели ламинарную систему для посевов, два автоклава-автомата и другое необходимое для обеспечения контроля выпуска качественной и безопасной продукции оборудование. В начале 2018 года выдано разрешение на работу с микроорганизмами 1 и 2 группы рисков сроком на 5 лет. Организована бестарная подача сахара на производство. Сделан ремонт во всех кабинетах управления. И еще много чего продолжает ежедневно меняться и совершенствоваться на хлебозаводе. А еще в штате предприятия есть своя маленькая, да удаленная бригада строителей, которые выполняют все необходимые ремонтные работы, задействуя каждый полезный метр заводской площади.



Нарезка и упаковка хлебобулочных изделий

Отдельно стоит рассказать о новом сухарном цехе, реконструкцию которого закончили весной 2020 года. Современный цех, укомплектованный высокопроизводительным технологическим и хлебопекарным оборудованием, организован упаковочный участок с многоярусным складом хранения готовой продукции. Именно отсюда ежедневно Идет Саша, разлетаются как горячие пирожки сухарики-гренки Ringas, а скоро появится и снековая продукция в виде колечек и брецелей.

И мы не сильно удивимся, если торговые сети в скором времени будут считать за честь заключить договор на поставку продукции торговой маркой «Слуцкі каравай».

По вопросам сотрудничества с

ОАО «Слуцкий хлебозавод»

звоните по телефонам: 8 (017) 95 6 11 02

пишите на электронную почту: market@slhleby.by

подписывайтесь в Instagram @slucki.karavai

УНП 600154157