

В ГАНЦЕВИЧАХ ЗАПУСТИЛИ ХЛЕБНЫЕ ЧИПСЫ

В декабре 2020-го Ганцевичский хлебозавод запустил производство хлебных чипсов Pan Pan. Можно сказать, совместили два тренда – на ЗОЖ и снековую продукцию – в одной упаковке.

В основе чипсов — хлеб из традиционного ассортимента на основе заварок, а главная фишка — в тонкой слайсовой нарезке. Впрочем, это только начало. Тему чипсов и тонкой нарезки в ближайшее время здесь намерены раскрыть в полной мере и через разные продукты. Об этом мы побеседовали с **директором филиала Ганцевичский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» Андреем Артеменко.**



«Я сразу понял, что это перспективно»

— Началось все с того, что 2 года назад на московской выставке Modern Bakery мы с **генеральным директором Олегом Нестеруком** увидели новую нарезку компании Dovaina для хлебных чипсов. Быстро оценили ее потенциал, и еще тогда я попросил отдать эту тему мне. Снековая продукция мне

близка: наш завод занимается экструзионными изделиями, и было бы логично дополнить их еще и чипсами. Но сперва было решено, что этой продукцией займется другой завод. Что-то не получилось, и спустя время к этой идеи вернулись вновь. И мы ее реализовали за 9 месяцев.

— Что вас тогда так зацепило в чипсах?

— Я увидел новый продукт. Даже два продукта в одном: традиционный хлеб и чипсы из него же. Чипсы — это долгоиграющий продукт, немного дороже хлеба, но это можно назвать вложением в будущее. И он абсолютно натуральный. Само название «чипсы» ориентировано на молодое поколение. Будет здоровее, если оно вместо бесполезных чипсов будет есть хлебные с меньшей калорийностью. Я сразу понял, что это перспективно, и четко увидел, как к этому подойти и удачно реализовать.

Мы уже запустили три вида чипсов. Но это только первый этап. На втором этапе появится сладкая пре-

Bread chips launched in Gantsevichi



миум-линейка по рецептуре настоящего итальянского бискотти — печенье в виде ломтиков с различными добавками. Планируем выпускать как минимум три вида печенья. Все рецептуры уже готовы, отработаны, сейчас готовится упаковка. Думаю, в марте линейку бискотти мы уже запустим.

А на третьем этапе мы запустим производство пшеничных сухариков, которые смогут заместить импортные Bruschette болгарского бренда Maretti. Уже согласованы четыре рецептуры, но эту линейку можно развивать до бесконечности. При этом учитывать вкусы потребителей разных стран, а это очень перспективно для экспорта. Планируем успеть с запуском к лету, к каникулам, чтобы предложить эту продукцию детям.

— На какой рынок рассчитываете?

— Наша основная цель — заместить импорт в Беларуси. Например, бискотти в наших магазинах продается за 12 – 15 рублей за 200 г, а **мы сможем предложить в два раза дешевле и не худшего качества.** Мы заказывали маркетинговое исследование и по данным Таможенного комитета видим, что объем рынка такой продукции приличный. Она завозится тоннами, и, если мы заместим хотя бы десятую часть этих объемов, это



уже будет хорошо. Мы также прорабатываем рынок России, Украины, рассматриваем рынок ЕС — Польшу, Германию.

— **А как планируете продвигаться на рынке?**

— Будем активно задействовать интернет, потому что люди все больше погружаются в сеть. К тому же это продукт молодежной аудитории. Наш бренд звучит Pan Pan, что в переводе с испанского «Хлеб Хлеб». Но это созвучно и белорусам. Название легкое и связано с хлебом. А для бискотти будет разработан другой, премиальный бренд.

— **В чем вы видите ваше отличие от конкурентов, которые тоже производят сухарики?**

— Сухари, которые производятся в Беларуси, сейчас либо экструзионные, либо обжаренные во фритюре, а это уже нездоровое питание. В Pan Pan же жир отсутствует. Бискотти будут сладкие, а пшеничные сухарики будут лишь опрыскиваться маслом, но не обжариваться в нем. Обжариваются они сухим горячим воздухом, а потом для нанесения специй необходимо мелкодисперсное распыление масла. Но оно в минимальном количестве.

— **А оборудование Dovaina, которое вдохновило вас действовать, в работе оправдало ваши ожидания?**

— Лучшего аналога лично я пока не видел. Конечно, есть аналогичные машины, но их стоимость зашкаливает: итальянское оборудование дороже на 30 – 40%, про немецкое можно даже не говорить. По соотношению цены и качества литовскую компанию Dovaina могу только похвалить. Очень оперативно работают, быстро меняют расходные части. И мне нравится, что абсолютно одинаковых таких машин у них нет. Наша машина сделана под нас, под наш продукт, точно такой же больше не существует.

Дороже, но здоровее

Первую партию хлебных чипсов Pan Pan Ганцевичский хлебозавод произвел 24 декабря 2020 года. Ее уже можно найти в торговой сети компании «Евроторг». Это три вкуса — с вяленой клюквой, с семечками и «Шотландский» с зерновой смесью с семенами льна, кунжута, тыквы и подсолнечника. Первые два — из черных хлебов на заварках, с большим содержанием солода.

«Используем в производстве натуральные продукты из Финляндии, — комментирует **начальник ПТЛ Наталья Шкор**. — Мы пошли по пути «пусть дороже, но качественней». Например, мы добавляем не чистый сахар, а сироп, который лучше усваивается организмом».

Когда диетологи критикуют потребление хлеба, говорят о его бесполезности для организма, то чаще всего указывают на содержание в нем дрожжей и крахмала. Сухой хлеб лишен этих «недостатков». Крахмал в нем уже

высох, а дрожжи высокие температуры сушки не выдерживают. Поэтому всего этого в чипсах фактически нет.

Толщина меняет все

Весь процесс изготовления чипсов занимает несколько суток. Сперва выпекается хлеб на заварке в специальных формах. «Замешиваем тесто, выпекаем, затем хлеб должен отстояться, — **объясняет Наталья Леонидовна**. — При нарезке получаются тонкие слайсы, которые остывают и пакуются в пакеты и коробку».

Специально для чипсов пришлось разрабатывать технические условия. Уже разработаны рецептуры пшеничных сухариков четырех вкусов.

«Что касается сладостей — бискотти, то их мы сделали на опарах, содержание пшеничной муки в них только 40%, — объясняет, как будет выглядеть будущий продукт специалист. — В них добавили орех, клюкву, изюм». Дегустации прошли в ОАО «Берестейский пекарь», и комиссии вкусы понравились. Дело осталось за утверждением всех рецептур.

Ржаные формовые хлеба для чипсов выпекаются на итальянских печах Real Forni. «Мы раньше работали с подовыми печами Real Forni, и они себя зарекомендовали как стрессоустойчивые.

Они надежны, выдерживают все технологические режимы, и продукция получается качественная, — **начальник ПТЛ Наталья Шкор** отзывается о печах только позитивно. — На печах этой фирмы мы смогли добиться



того, что ржано-пшеничные хлеба, которые требуют определенных температур и условий, сохраняют свой вид, пористость и глянец, как при выпечке в подовой печи. Батоны на этих печах получаются с мелкопористым мякишем, похожим на выпечку в печах непрерывного действия».



Филиал Ганцевичский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» приглашает к сотрудничеству!

Приемная: +375 1646 2 10 32

Отдел сбыта: +375 1646 2 41 43

e-mail: 24143@mail.ru

УНП 200119952