

В лучших традициях хлебопечения!

Однажды приятель Александра Сергеевича Пушкина, вернувшись из-за границы, посетовал: «Худо, брат, жить в Париже: есть нечего, черного хлеба не допросишься!» Что может точнее этой фразы раскрыть суть и характер русского человека? Нет на столе хлеба – остался голодным!



Максим МАМЗУРИН,
генеральный директор
АО «Проект «Свежий хлеб»

Так было всегда. Земледельческие традиции славянской культуры свидетельствуют о том, что хлеб на Руси испокон веков был основой стола. Ни в одной стране мира этот продукт не имел такого значения. И сейчас, как и много веков назад, наш народ относится к хлебу с огромным уважением и почитанием.

Каравай на каждый стол

Это прекрасно понимают в дружной семье курских хлебопек. Один миллион – примерно такое количество покупателей выбирают их продукцию ежедневно! Изделия компании, которая выпускает более 500 наименований хлебобулочных, кондитерских, сухарно-бараночных изделий, приобретают жители более 20 областей России. И это не только наши соседи. В таких городах, как Липецк, Тамбов, Калуга, Ростов, Смоленск, Рязань, Санкт-Петербург – также представлена продукция Группы предприятий «Проект «Свежий хлеб».

Вкус «Белорусского полесья»

По словам генерального директора акционерного общества «Проект «Свежий хлеб» Максима Мамзурина, предприятие, сохраняя лучшие традиции хлебопечения, постоянно развивается и старается предлагать своим землякам самый широкий ассортимент продукции. Для этого проводится реорганизация производства, внедрение современных технологий.

Так, в ноябре 2017 года на базе ЗАО «Железногорский хлебозавод» была запущена новая производственная линия по выпуску подовых сортов хлеба.

Первая партия вкуснейшего ржано-пшеничного подового хлеба «Белорусское полесье» была приготовлена в производственном цеху сразу после торжественной части в присутствии приглашенных гостей.

Наблюдая за работой новых мощностей, Максим Валерьевич поделился с гостями:

– Сумма инвестиций в новую линию составляет 40 миллионов рублей. Оборудование мы выбирали, опираясь в первую очередь на

О качестве и пользе

Для всех присутствующих полноценную экскурсию провела заместитель генерального директора по производству АО «Проект «Свежий хлеб» Маргарита Чикириди:

– Новая производственная линия появилась очень своевременно, так как печь, в которой мы выпекали подовый хлеб до этого, прослужила целых 33 года. На новой линии мы будем дублировать тот ассортимент,

«Проект «Свежий хлеб» – это:

- коллектив профессионалов численностью свыше 1250 человек;
- ежедневная выработка около 80 тонн продукции;
- лучшее европейское оборудование;
- собственная аттестованная производственная лаборатория;
- оперативная доставка продукции в более чем 20 регионов Российской Федерации;
- собственный автопарк, насчитывающий свыше двухсот транспортных единиц.



качество конечного продукта, его актуальность. Предпочтение отдали белорусскому производителю, оборудование которого отвечает современным требованиям, потребляет в три раза меньше энергии, чем его аналоги, от чего повышается так называемая экологичность производства.

Запуск новой современной линии позволил расширить ассортимент и увеличить объем выпускаемой продукции. Сегодня среднесуточная реализация Железногорского хлебозавода – более 25 тонн хлебобулочных изделий. Производительность новой линии – 14 тонн в сутки.

который так полюбился жителями города, и, конечно, уже подготовлена новая линейка продукции. Например, выпечка армянских хлебов. Это хлеб, по вкусу напоминающий деревенский, с толстой пористой корочкой. При его изготовлении используются натуральные закваски, применяется щадящий технологический процесс. Возможности новой печи таковы, что она позволяет давать продукцию очень высокого качества. Этот хлеб действительно востребован и вкусен, потому что в нем нет никаких улучшителей и консервантов, вся технологическая цепочка полностью соблюдена.