



Так здесь пекут фирменный подовый хлеб

От момента закваски, заварки и до выхода готовой продукции проходит не менее десяти часов, тогда и получается хороший качественный хлеб.

Высокая производительность новой линии позволяет выпускать не только подовые сорта, но также сдобу и батон.

Нельзя не отметить, что на заводе грамотно выстроен технологический процесс, задействуется все современное оборудование.

– Продукция, которая выходит из печей, – продолжает Маргарита Владиславовна, – по системе транспортеров попадает в огромный кулер, там охлаждается до необходимой температуры и отправляется на хлебoreзательные машины. Соответственно, руки сотрудников хлеба не касаются, покупатель получает



Дорогих гостей встречают по традиции хлебом-солью

абсолютно чистый продукт. В кулере установлены система кондиционирования, бактерицидные лампы, проводится первичная микробиологическая обработка продукта.

Свежий хлеб в каждый двор

Как мы видим, группа предприятий «Проект «Свежий хлеб» активно развивается. Выводятся на рынок новые торговые марки, внедряется передовое производственное оборудование, расширяется ассортимент выпускаемой продукции. Максим Мамзурин рассказал еще об одной интересной задумке компании:

– В этом году мы решили открыть свои точки во дворах Курска. Прин-

цип такой: прийти во двор к каждому жителю города со свежим, полезным, безопасным хлебом и дать ему возможность покупать его ежедневно рядом с домом. Опробуем систему в Курске, дальше, я уверен, пойдём в Железногорск. К новому году в областном центре будет открыто около 30 торговых точек. Всего же по городу планируется запустить в работу 70–80 таких площадок.

В завершение нельзя не упомянуть об активной социальной политике, которую проводит группа предприятий «Проект «Свежий хлеб» во главе со своим руководителем, который является депутатом Курской областной Думы. Эффективное ведение социально ответственного бизнеса позволяет существенно наполнять государственную казну за счёт налогов и отчислений. И каждый год компания выделяет около 110 миллионов рублей на выпуск социальных сортов хлеба. Их объем в выпуске продукции массового спроса – порядка 60%. А еще в нашем регионе цена на хлеб одна из самых низких – это результат действия областной дотационной программы и усилий, прилагаемых руководством компании «Проект «Свежий хлеб». Это значит, что предприятие движется в верном направлении, долгие годы будет радовать нас своей вкусной продукцией, используя лучшие традиции хлебопечения и принося атмосферу уюта и благополучия в каждый дом.

Валентина ЮРЬЕВА
г. Железногорск



Не сравнить ни с чем запах свежеепеченного хлеба