

«Скиба» - коли важливий хліб



Чи можемо ми уявити свій щоденний раціон без хліба? Мабуть, зробити це важко, адже з давніх-давен для українців хліб – сватина, яку поважасмо і любимо смакувати. Багато років тому хліб поклали тільки в домашніх умовах – з гарним настроєм, і кожна українська господарка вкладала у свою паланицю душу. Технічний прогрес змінив людську працю, але незмінним залишається любов і відданість фахівців спірані хлібопечення. У цьому переконались, відвідавши Сарненський хлібозавод, який успішно працює майже століття.

10 стор.



- КОЛИ ВАЖЛИВИЙ ХЛІБ

(Закінчення. Початок на 1-й стор.)

Уважний споживач помітив, мабуть, що Сарненський хлібозавод нещодавно змінив торгову марку, відтепер уся його продукція продається виключно під ТМ «Скиба». Щоб продемонструвати зміни, які вже відбулися, та поділитись планами на майбутнє, керівництво заводу провело повноцінну екскурсію для «Сарненських новин». А ми, у свою чергу, побаченим і почутим ділимося із вами, шановні читачі. Тож, що спонукало і без того успішне підприємство працювати над покращанням роботи, запитали в директора Олександра ЯРМОЛКИ:

- Олександр Володимировичу, продукцію Сарненського хлібозаводу тепер реалізують під новою торговою маркою. З чим пов'язані ці зміни та як це вплине на подальшу роботу підприємства?

Протягом останніх кількох років підприємство активно розширює ринок збуту та продаж виробів не тільки в місті Сарни, а майже по всій Рівненщині. Наша продукція користується попитом у споживачів Житомирщини та Волини.

Це свідчить – наші виробники конкурентоздатні. Для того, щоб невіддалі знаходили нових партнерів для збуту, нам необхідно мати своє унікальне «обличчя», щоб виробники впізнавали споживачами. Тому вирішили провести ребрендинг і відтепер продукцію Сарненського хлібозаводу випускаємо виключно під торговою маркою «Скиба».

- А що означає новий товарний знак? Чому саме «Скиба»?

Наш логотип має філософський підтекст. З давніх-давен пам'ятаємо, що

коли орють поле, з-під плуга виходять скиби землі. Землю засівають зерном, виростає збіжжя, в процесі переробки якого отримуємо хлібину. І ржемо на скибки, як обов'язковий атрибут на столах у кожній оселі. Скиба, скибка, скибочка – це шматок хліба, яким смакує кожна людина, адже це дуже важливий продукт, один із основних у нашому раціоні.

- Що означає слоган оновленої ТМ «Скиба»?

Слоган звучить так: коли важливий хліб. Тобто, якщо людина справді важливо купувати якісний продукт, якщо споживач турбується про своє здоров'я – тоді наша продукція однозначно для такої покупки. Отже, орієнтованість торгової марки «Скиба» тільки на натуральні складники.

- Які нові можливості з'явилися у Сарненського хлібозаводу зі зміною торгової марки?

Намагаємося зберегти традиції хлібопечення, перевірені роками та досвідом,



але в той же час застосуємо нові європейські технології. Саме під ТМ «Скиба» вводимо більше нових різновидів хліба: заварних довготривалого зберігання, виробів на заквасках і багато інших. Зможемо частіше тішити покупців смачними новинками.

Підприємство виходить на новий рівень, відповідно й проводить масштабну реконструкцію виробничих потужностей, заміну печей і ліній, вводимо нове обладнання. Це все дає змогу виготовляти хліб, який дійсно відповідає сьогодшнім

вимогам. Такий рівень підприємства забезпечує широкий асортимент продукції та дозволить забезпечити будь-які потреби нашого споживача.

Для комфортного обслуговування покупців у черні плануємо відкрити новий магазин на території підприємства.

«Скиба» - це натуральний продукт, а споживачі продукції Сарненського хлібозаводу – люди, які піклуються про здоров'я. Про те, щоб у хліб не потрапляли жодні шкідливі елементи, усі виробники якісними, зберігали кращі методи випікання хліба, враховуючи смаки споживача, піклуються група технологів, яку очолює Наталія ГОДУНКО.

- Наталіє Михайлівно, поділіться секретами, що робить продукцію підприємства такою смачною?

Ми виходимо на ринок під новою торговою маркою «Скиба» і відчуваємо достатньо сил, щоб піднятися на новий рівень якості виготовленої продукції. Зараз працюємо над розширенням асортименту, впровадженням нових рецептур і технологій.

У виробництві використовуємо тільки дуже якісне борошно, з відповідними показниками. Тому наш хліб корисний і смачний, живий для здоров'я!

- Чи вдалося уже випробувати якісь нові рецептури під ТМ «Скиба»?

Постійно намагаємося вводити якісні новинки, вдосконалювати рецептуру. Зараз, наприклад, велику увагу приділяємо заварним сортам хліба – це більш рудомісткий процес, але він

нещодавно випустили хліб «Життя насолода» із ядром насіння соняшника. Виготовлятимемо нові види багетів із додаванням різного насіння або сушених овочів. Працюємо над різновидами тостового хліба, плануємо найближчим часом його запустити у виробництво.

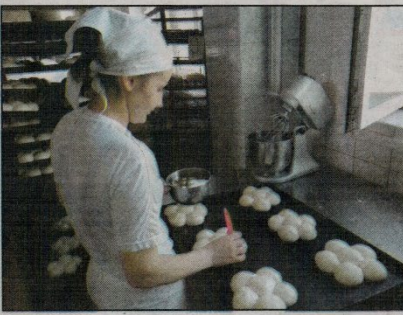
- Як відбувається контроль якості продукції на підприємстві?

Кожен виріб проходить дві стадії контролю. Перша – перевірка напівфабрикатів. Технологі перевіряють тіста: кислотність, температурний режим, вологість. Технолог у лабораторії перевіряє вже готовий продукт. Він контролює обов'язково

всі фізико-хімічні показники, закладку цукру, жиру, начинки, насіння.

- Які нові можливості з'явилися у Вас як технолога завдяки оновленій ТМ «Скиба»?

Працюючи під ТМ «Скиба», маємо більше можливостей для введення нових видів і збільшення асортименту виробів. Наприклад, поїздки в Нідерланди, Німеччину, Польщу, Чехію дають змогу помітити свіжі ідеї та тенденції в хлібопеченні. Як наслідок, розробляємо новинки та пропонуємо нашим споживачам. Ось так і з'явилися у нас багет, чабата, фритюрні вироби з різноманітними начинками і інші.



Поспілкувавшись із колективом ТзОВ «Сарненський хлібозавод», укотре переконались, яке це технічно і технологічно розвинене та сучасне підприємство. Приємно, що місцевий виробник, податки якого, до речі, поповнюють районний бюджет, піклується передусім про споживача, намагається задовольняти його потреби, враховувати інтереси та розвивається, зважаючи на вимоги часу та ринку. До слова, Сарненський хлібозавод бере активну участь у житті міста, постійно організовує різноманітні виставки на місцевих заходах із смачною продукцією. Тож із Днем міста колектив підприємства вітає сарненців і запрошує жителів і гостей Сарн відвідати «Хлібне Містечко» від ТМ «Скиба». Вироби Сарненського хлібозаводу – традиційна, натуральна та корисна для здоров'я продукція, яку споживають щодня. Тому, якщо для вас справді важливий хліб, то варто купувати вироби ТМ «Скиба», бо вони завжди якісні, свіжі, натуральні, адже зроблені працівниками, які вкладають у хліб частинку своєї душі.

Тетяна КОЛЯДИЧ,
Фото Василя СОСЮКА.
На правах реклами

