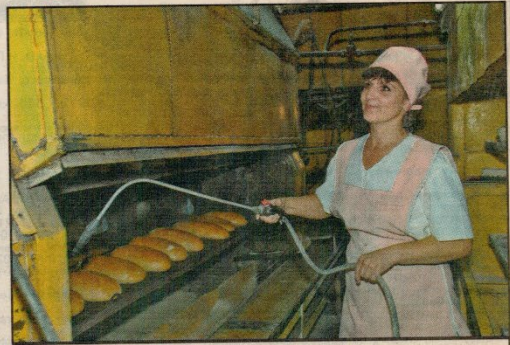


На підприємствах району

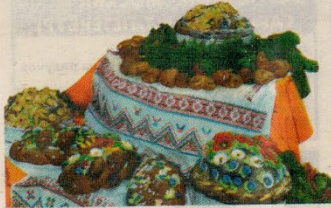
Прогулянка запашною країною хліба

Пригадую фільм із Джоні Деппом «Чарлі і шоколадна фабрика», де діти приходили на завод дивитися на виготовлення солодощів. Певно, їм там хотілося лишитися назавжди, бо малюки ще ті ласуни, хоча й серед дорослих таких не менше. Я не належу до них, але маю іншу слабкість – хлібобулочні вироби. Тільки зачуваю аромат свіжої паляниці чи булки, то реакція мого організму чимось схожа на реакцію мишки з мультика «Чіп і Дейл». Гадаю, багато хто пригадає, як у товстенького гризуна закручували вуса й палали очі, коли він відчував носом сир. Вусів не маю, тому немає чому закручуватися, але очі починають шалено шукати джерело приємного аромату. Трохи не гігієнічно згадувати мишей, коли йдеться про їжу, але іншими словами описати не вийде.

Так уже трапилося, що народилася я в Дубровиці. І мою хлібобулочною радістю завжди були вироби Сарненського хлібозаводу. Білий різаний хліб із бабусином малиновим варенням шов за миле діло із зеленим часм. Але якщо трагедією стали п'ять років навчання в університеті в Києві саме через неможливість з'їсти сарненської паляниці. Так хотілося посмакувати улюбленим буханцем, але така нагода випадала лише раз на місяць. Зараз уже маю змогу поласувати булками й хлібцями. А тут ще й пощастило побувати в хлібному царстві відомого сарненського підприємства. Тому й згадала на початку про «Чарлі і шоколадну фабрику», бо відчула себе однією з тих дітлахів, які потрапили до маленької країни смакоти.



Валентина ПОЛЯНОВСЬКА - досвідчений пекар.



Вмію рукою почаклуємо з мукою

Моя подорож почалася з виробничої лабораторії ПРАТ «Сарненський хлібозавод». Працівника цього відділу потрібно завдячувати чим найбільше, оскільки нагородили за високу якість продукції – це їх заслуга в першу чергу. Звичайно, не варто применшувати роботу тих людей, які печуть хліб і доставляють до споживача, але не забуваймо, що для того, аби отримати хо-

жайний із пшеничного борошна першого гатунку. Також можна тепер придбати пшеничний і житньо-пшеничний хліб «Запашний», а з елітних сортів – із сухофруктами (родзинки, коришкі шоколадна, посипана горіхами, пісні булки «Пішки» з карамельною начинкою. Цікавим на смак є новий хліб «Чеабата» і «Чеабата з овочами». Цей виріб працівників сарненського підприємства за італійським рецептом вчили випікати чехи. Тому, як бачимо, хлібозавод міста Сарни співпрацює з іноземними спеціалістами і його робітники з радістю вчать чомусь новому з пекарів із інших країн, а також

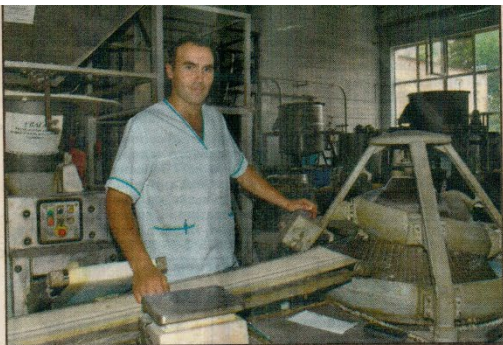
милася зі зміною майстра Олександра Радчука. Що вже вихвалили мені цього молодого чоловіка. Виявилось, недаремно. Адже він пройшов свій шлях з першої сродки і ось дослужився до майстра. Життєвих сродків багато, тому, гадаю, його кмітливість допомагатиме й надалі в професійному рості. Олександр Леонідович разом із технологом Ніною Магрело розповіли про нове обладнання, зокрема і про нову технологію з виготовлення заквасок. У майбутньому планують також закупити обладнання для випікання і пшеничних сортів хліба. Похвалилися й печами, які придбали на початку року, їх виробили в Німеччині. Видно відразу, що завод крокує в ногу з часом. У планах – нова тунельна для житньо-пшеничних сортів хліба. Ще згадали про види продукції, на яких найбільший попит у споживачів. Виявляється, що популярним є хліб великоковий, який випікають у класичній печі.



відділі, де випікають хліб, висока, і я захоплююся витримкою цих людей. Боюсь, що це, хоч і дуже запашне, але важке повітря через певний час такі відправило б мене в кокаут.

Збільшилася, адже попит на неї великий. І цю величезну кількість випічки робітники мають доставити в магазини за досить короткий час. Працівники служби доставки розвозять хлібобулочні вироби за понад 20 маршрутами вранці та ввечері. Підприємство працює з усіма північними районами області, доїжджають і в Закарпатській та майже в усі віддалені точки Рівненщини. Всюди продукцію Сарненського хлібозаводу приймають із задоволенням, попит на неї не зменшується, а навпаки зростає, і кількість населених пунктів, куди її завозять, з кожним роком збільшується. Зараз є проби доставки в місто Рівне, Рівненський район. В основному туди потрапляють кондитерські вироби, новинки, елітна випічка.

Завдяки досвідченим працівникам відділу збуту маємо свіжий хліб на столі вчасно. Тут працюють 50 чоловік, серед них торговий представник Геннадій Шкодицький, якого знають у кожному магазині. Менеджер із продажу Василь Цуман відвідав ча-



Майстер зміни Олександр РАДЧУК добре знається на новітніх технологіях випікання запашного хліба.

реший смак, треба знати правильний рецепт. А одержати його можна завдяки вірному співвідношенню інгредієнтів, віднайти ж золоту середину – нелегка справа. Талановитим експериментатором є Раїса Башук. Вона головним технолог, працює у виробничій лабораторії, розробляє нові види продукції, які згодом випікають. Саме завдяки її кмітливості відвоювали нагороди за високу якість продукції сарненського підприємства. У 2010 році на Міжнародній виставці хліба завод здобув гран-прі за хліб «Тостовий запашний» і чотири золоті медалі за калач «Льбодарівський», хліб «Гричний», «Вітатуні» і роголики зі згущеним молоком і фруктоватою начинкою. На Міжнародній виставці хліба 2011 року Сарненський хлібозавод знову піднявся на п'єдестал за гран-прі та трьома золотими медалями. Почесні нагороди здобули хлібці висівакові, хліб «Гомельський», булка «Дніпропетровська» та булочка «Ласуни».

Спеціалісти постійно працюють над оновленням і розширенням асортименту, поліпшенням якості продукції. Нещодавно представили споживачам нові ті види. За бажанням клієнтів, а особливо багатодітних сімей, підприємство почало виготовляти кілограмовий хліб «Уро-

дній» із пшеничного борошна першого гатунку. Також можна тепер придбати пшеничний і житньо-пшеничний хліб «Запашний», а з елітних сортів – із сухофруктами (родзинки, коришкі шоколадна, посипана горіхами, пісні булки «Пішки» з карамельною начинкою. Цікавим на смак є новий хліб «Чеабата» і «Чеабата з овочами». Цей виріб працівників сарненського підприємства за італійським рецептом вчили випікати чехи. Тому, як бачимо, хлібозавод міста Сарни співпрацює з іноземними спеціалістами і його робітники з радістю вчать чомусь новому з пекарів із інших країн, а також

Завдяки й технологу Ніні МАГРЕЛО продукція сарненських пекарів користується неабияким попитом.

Головне їхнє завдання – хліб доставити зарання

Згодом потрапила до відділу нарізки й обробки продукції, а звідти перекучувала до усіхміжних фахівців відділу експедиції. Там розповіли про нелегку справу диспетчерів. І тут гріх не похвалити диспетчера зміни Ганну Корень, яка теж уже не перший рік трудиться на підприємстві і знає весь хлібобулочний асортимент на зубок. Вона може розповісти про паляниці та булки, напевно, ще більше, ніж про себе й свою сім'ю. Тому й не дивно, що продукція хлібозаводу така смачна, адже працюють тут справжні професіонали. Але найголовніше, що ці люди люблять свою роботу.

Колись підприємство мало 14 тонн середньодобового виробництва продукції, а зараз ця цифра

завдяки й технологу Ніні МАГРЕЛО продукція сарненських пекарів користується неабияким попитом.

Олександр Ярмолка колишній комерційний директор. Він, як і багато працівників, успішно працював на однієї з найбільших хлібопекарських заводів краю. Сьогодні відділ реалізації під головуванням Ірини Войтук, яка присвятила хлібозаводу не один рік життя, ще й, добре знає хлібопекарську справу, оскільки її професійний шлях почався з хлібобулочною світу й досі з ним пов'язаний.

ПРАТ «Сарненський хлібозавод» з упевненістю можна назвати одним із найкращих підприємств Сарненщини. Не кожен завод хлібопекарських виробів може похвалитися такою кількістю нагород, до того ж він є найсправжнішим платником податків. Сарненський хлібозавод торгової марки «Рум'янець» має давню славу й завдяки закладеній роботі працівників, які розуміють один одного з пів слова, люди отримують смачну випічку. Уже три роки підприємство працює під назвою цієї торгової марки. Це спільна корпорація Кузнецовського, Рівненського та Сарненського хлібозаводів.

Я б зараз запитала в кожного, хто читає статтю: «Загляньте до себе на кухню і скажіть, який хліб лежить на вашому столі?». Упевнена, що «Рум'янець». Бо ж як можна полюбити інші хліби й булки, уже одного разу спробували саме ці. А якщо з мною хтось не погоджується, то я Вам просто не повірю.

Що ж, моя подорож завершилася. Прогулянка запашною країною хліба вдалася на славу. Хочу подякувати працівникам за приємне спілкування, але найбільше – за всю хлібобулочну радість, яка приходить у кожному оселю разом із Вашою випічкою. Спасибі за хліб «Бородинський», «Дарицький», «Святязький», «Гомельський», «Домашній», «Смачний», «Кишинівський», «Білозірський» і ще за безліч тієї смакоти, яку випікає.

Антоніна КОПЕНЬ.
Фото Василя СОСЮКА.

Як тут нам не загордиться, якщо смачна паляниця

Та не буду всю славу віддавати працівникам виробничої лабораторії, потрібно й чесно поділитися з тими, хто хліб випікає. На хлібозаводі працюють три зміни. Познай-



За понад 20 маршрутами розвозять хлібобулочні вироби сарненського хлібозаводу.