

Як вас обслуговують?

Сарнен. новини. – 2009. – 15 жовт. – С. 1-2.

Смачний хліб до вашого столу

60 видів продукції пропонує споживачам Сарненський хлібозавод, якому невдовзі виповниться 40 років

(Закінчення. Початок на 1-й стор.).

ВАТ «Сарненський хлібозавод» побудували й здали в експлуатацію в далекому 1969 році. Виробнича потужність на той момент становила 50 тонн хліба на добу. Підприємство мало 4 печі ФТЛ-2. У процесі технічного переозброєння заводу збудували п'ять, де випікають черевні види хліба. Пізніше склад безтарного зберігання борошна винесли з приміщення, а на звільнені площі створили цех з виготовлення кондитерських виробів.

русі. Особливий смак, аромат, довге зберігання заварним сортам хліба надають спеціальна рецептура приготування заквасок і натуральні складники: солод житній, квас хлібопекарський «Ячмінний» і «Солодовий», мед штучний, кмин, картопляні пластівці. А головне – він корисний для здоров'я. Цікаво, що в Білорусі споживання заварного хліба становить 40% від загального обсягу виробництва.

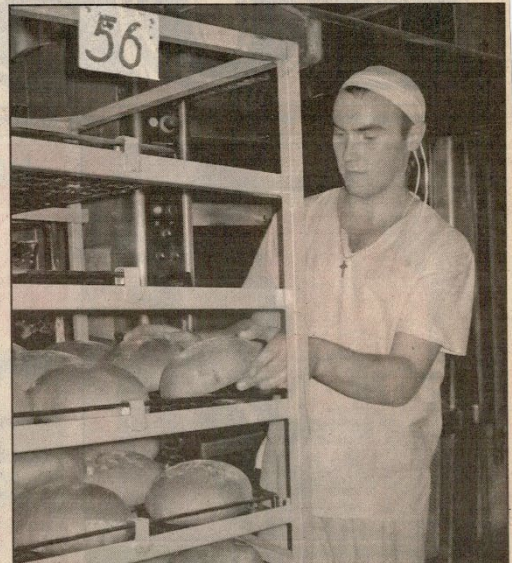
На підприємстві працює дружний колектив із 176 чоловік, справжніх майстрів своєї справи. Робота цілодобова, у торгіві зак-

лади завжди надходить свіжа продукція. Доставляють вироби заводським транспортом. 14 авто-мобілів, які обслуговують 30 водіїв, щодня курсують у п'ять районів Рівненщини: Дубровицький, Зарічненський, Рокитнівський, Березнівський, Сарненський і навіть на Житомирщину.

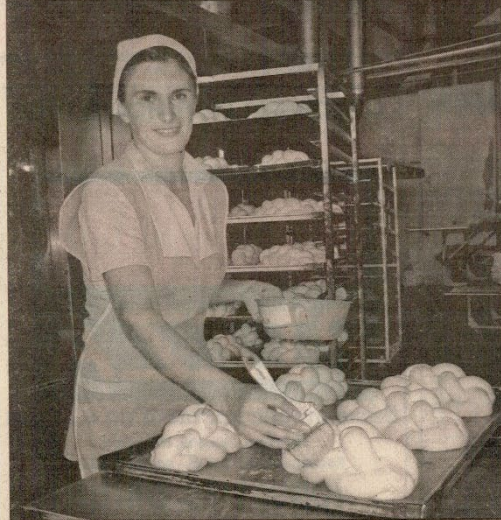
Нещодавно були в Кузнецовську на святі хліба, де презентували свою продукцію, – розповідає маркетолог Інна Войтюк. – У ньому брали участь також Кузнецовський завод і Рівненський «Хлібодар». Дегустували заварні сорти, виготовлені за білоруською технологією. Також жителям міста енергетики і гостям спекли пірі з вагою 24 кілограми. Свято пройшло на славу й усі вироби, які запропонували, розкупили. 18 жовтня, у День працівників харчової промисловості, побуваємо на такому ж святі в Рівному. До речі, працюватимемо під торговельною маркою «Рум'янець».

А як хлібозавод виживає в нелегкий для країни час? Чи змінилось щось під час кризи, чи не заважають конкуренти?

Хліб завжди був мірилом життя, культури. Будь-який обряд і нині не обходиться без нього: коли народжується дитина, виряджають сина в дорогу, зустрічають гостей. Наречених вітають весільним короваєм – символом добробуту й щастя. Ідучи на поминки, теж несуть палиничку. Тож люди живуть, одружуються, народжують-ся, запрошують гостей, наша продукція в будь-який час просто необхідна, – пояснює заступник директора Анатолій Ясенюк. – Щоправда, у кризовий період зростили на сировину, тож і хлібобулочні вироби подорожчали. А конкуренти не заважають. Навпаки, нехай вони будуть. Треба, щоб тримали нас у тонусі. Ми – за здорову конкуренцію. Політика підприємства спрямована на задоволення найвибагливіших потреб споживача. Але, запевняю, випускаємо тільки якісну та смачну продукцію.



Свіжі палинички щойно з печі, виготовлені пекарем Олександром РАДЧУКОМ.



Тісто перетворюється в булки у вмілих руках пекаря Світлани МІЗЮРКО.

У цеху хлібозаводу чути не тільки шум машин, а й сміх і веселі голоси працівників. Мабуть, саме тому їхні вироби і є такими смачними. Адже недарма в народі говорять: аби хліб вдав на славу, потрібно пекти його в доброму настрої. Та не кожен знає, через скільки рук він проходить, скільки тепла й любові вкладено в кожну скибочку, скільки безсонних ночей проводять пекарі над процесом його народження, перш ніж він ляже на наш стіл. Нам пощастило поспостерігати за цією нелегкою

працею. Спочатку тісто потрапляє до ділильної машини, де однакової порції напівфабрикату подають у форми. Опинившись тут, воно має підійти, пекарі вже на дотик можуть визначити готовність майбутнього буханця. З форм його подають на спеціальну стрічку, звідки неквапом рухається в піч. А там уже відбувається справжнє диво. Напівфабрикати насамперед зволожують паром. Хоч усе й автоматизовано, пекарі слідкують за процесом. Так цікаво спостерігати зі спеціальних віконечок за тим,

Продукція підприємства завжди користувалась великим попитом у населення. Навіть нині, коли ринкову нішу заповнюють інші виробники, сарненські пекарі тримають високу марку. Щоб досягти цього, голова правління Віктор Добринський, який очолив хлібозавод у 2001 році, зібрав чудовий колектив, запроваджує нові сучасні технології. У першому півріччі цр. придбали обладнання для виготовлення технологічної пари, що дає змогу значно покращити якісні показники виробничого процесу. А ще обзавелися гарячим столом для запускування хліба, холодильною шафою та спеціальними меблями для доставки хлібобулочних виробів споживачам. Нині виробнича потужність підприємства сягає майже 16 тонн продукції на добу, асортимент – понад 60 видів. Велику частину його займають кондитерські вироби: заварні тістечка, серед них безкремові, які можуть довше зберігатися, чотири види круасанів, зокрема новий з цибулею й ін. Також серед смачних новинок особливі сорти білоруського хліба: іванівський, големельський, вітаут. Виготовлені вони за унікальною технологією заварювання, запозиченою в Біло-



Продукцію Сарненського хлібозаводу презентує на святі хліба в Кузнецовську головний технолог Раїса ВАЩУК.

ручці спеціальних віконечок за тим, як із шматочка тіста виростає запашна палиничка. На виході кожен буханець потрапляє під своєрідний душ.

Це для того, аби змити залишки борошна, а скоринка щоб була глянцевою і не твердою, – пояснює пекар Світлана Кононюк.

Потім хліб просувається по стрічці до великого круга, де вправні й водночас ніжні жіночі руки складають його в ящики. Та й це ще не кінець. Аби споживач мав рівненські скибочки, є спеціальна різальна машина, а далі його пакують. Майже 60% продукції поміщають у поліпропіленові мішечки.

Тож, коли братимете до рук скибку, пам'ятайте, що, крім найновітніших технологій, у цей виріб вкладена любов і душа працівників Сарненського хлібозаводу. Віддаймо шану тим, хто займається такою нелегкою працею. Слава рукам, які пахнуть хлібом! Низький вам уклін!

Наталія ДЕМЧУК.
На фото на 1-й стор.: диспетчер відділу реалізації Надія ХУДИ.
Фото Василя СОСЮКА та з архіву підприємства.