

## Золото Сарненського хлібозаводу



**Вистав**

З прадавніх часів головним продуктом на столі є хліб. Недарма в народі кажуть, що він усьому голова. Запахним короваєм зустрічають гостей, у пошані буханець і на обжинках, і на весіллі. Багатьом з дитинства запам'ятований запах і смак свіжоспеченої паляниці, виготовленої материнськими руками. Так само з любов'ю печуть хлібушочні вироби у ВАТ «Сарненський хлібозавод». Його продукцію із задоволенням купують жителі всіх північних районів області.



(Закінчення. Початок на 1-й стор.).

Неодноразово свої вироби підприємство презентувало на виставках-конкурсах. А нещодавно змогли побачити й оцінити їх смакові властивості на столичному рівні. ТОВ «Виставкова фірма «Троян», що в Києві, за участі та сприяння об'єднання підприємств хлібопекарської промисловості «Укрхлібпром» і Національного університету харчових технологій провели 15 ювілейну міжнародну спеціалізовану виставку «Хліб. Кондитер. Експо-2010». Брав участь у престижному дійстві й Сарненський хлібозавод.

У столиці України зібралися майже 200 учасників з понад 20 країн. Вони демонстрували новітні досягнення галузі, обладнання, сировину, упаковку, спецодегу тощо. Традиційно напередодні відбувся дегустаційний конкурс. У ньому на рівні з такими гігантами хлібної індустрії України як «Київхліб», «Черкасихліб», ТМ «Коровай», Запорізький і Херсонський хлібокомбінати взяв участь і Сарненський хлібозавод. Під час урочистого відкриття виставки нагородили переможців. Серед 23 підприємств галузі 8 отримали дипломи та гран-прі. Відзначили й хліб «Гірничний», спечений сарненцями. Вручаючи високу нагороду, гендиректор об'єднання «Укрхлібпром» Олександр Васильченко зокрема сказав, що хоча підприємство невелике за обсягами продукції, але якісні показники на дуже високому рівні. Заводчани зберегли й дотримують традиційних технологій виробництва. Тож серед 26 золотих медалей 4 — наших земляків. «Золото» отримали: хліб житній заварний «Вітаут», виготовлений за білоруською технологією, калач хлібодарівський, рогалики листкові з фруктовим наповнювачем і вареним згущеним молоком. Срібними та бронзовими медалями нагородили 16 експонатів. Сарненські пекарі привезли на виставку новий вид тостового хліба — запахний, що виготовляють з

додаванням зелені петрушки, кропу, моркви та прянощів. Він завоював срібну медаль. У підсумку ВАТ «Сарненський хлібозавод» отримав найбільшу кількість високих нагород, що є найвищим досягненням в історії підприємства за весь період його роботи.

Під керівництвом технологів Тетяни Коринь, Ніни Магрело, Раїси Федорчук, Софії Мельник і майстра зміни Наталії Годунко до успіху доклали зусиль працівники Павло Верзун, Тетяна Пупко, Тетяна Данильченко, Наталія Белаш та інші. Головний технолог Раїса Ващук координувала інформаційну підготовку, здійснювала керівництво процесом виробництва й участі в дегустаційному конкурсі. Раїса Олександрівна - ветеран хлібопечення, досвідчений працівник і керівник, вкладає в продукцію часточку своєї невгамовної творчої душі. Вона в постійному пошуку новинок, розробляє оригінальні рецептури, що, безумовно, подобаються покупцям.

І хліб, і калачі, і рогалики Сарненського хлібозаводу, які здобули високі нагороди, є в щоденному асортименті торгових закладів. Понад 60 найменувань виробів можна придбати в місті й районі під торговою маркою «Рум'янець».

1 серпня, під час святкування Дня міста, заводчани готують сарненцям і гостям райцентру сюрприз. За ініціативи ТМ «Рум'янець», що об'єднує три підприємства хлібопечення: ВАТ «Сарненський хлібозавод» і «Кузнецовський хлібозавод», ТзОВ «Хлібодар» м. Рівне — тут відбудеться свято хліба. Тож усі бажаючі зможуть помилуватися кращими зразками хлібопечення, посмакувати новинками від ТМ «Рум'янець», придбати найсмачнішу продукцію. Переможців конкурсів нагородять призами — виробами хлібопекарських підприємств.

**Василь СОСЮК.**

На фото на 1-й стор. продукція заводу з відзнаками за високу якість.

Фото автора та з архіву підприємства.



Відвідувачів сарненської експозиції зустрічав диво-коровай.