

Тамбовский хлеб - стал хлебом года

Хлеб «Добрый» и хлеб «Трапеза» - продукция золотого знака «100 лучших товаров России»

С 2003-го года «Хлебокомбинат на Чичканова» стал постоянным участником конкурса «100 лучших товаров России». Победы были - эксперты на региональном и федеральном уровнях несколько лет подряд признавали тамбовский хлеб одним из лучших в России, в этом году, снова, двойной успех.

- Сразу два наименования нашей продукции получили золотые значки лауреата конкурса «100 лучших товаров России». Это хлеб «Добрый» и хлеб «Трапеза», - рассказывает начальник производственной лаборатории ОАО «Тамбовский хлебокомбинат на Чичканова» Елена Дронова. - Два этих продукта не просто завоевали любовь покупателей. Их безупречные вкусовые качества получили признание профессионального жюри.

Программа «100 лучших товаров России» успешно реализуется в течение 20 лет и охватывает почти все регионы страны. Участники конкурса проходят два этапа: региональный и федеральный отборы. По итогам федерального отбора определяются победители конкурса, которые смогли пройти строгий контроль качества предоставляемых продуктов.

По словам Елены Дроновой, слагаемых успеха несколько. Во-первых, хлебокомбинат закупает лучшее сырье только у местных производителей. Оно проходит строгий отбор и анализ. Завод работает долгие годы с теми, кому доверяет. Во-вторых, самые популярные рецепты отобраны и отшлифованы самим временем. Каждый ингредиент, который попадет в тесто, тщательно проверяют на качество.

- Мы работаем традиционными методами, опарным способом и на живых заквасках, без генномодифицированных организмов и химикобиологических добавок, - продолжает Елена Дронова. - А новые рецепты - тщательно продуманы. Так, победитель конкурса хлеб «Трапеза» - отличается тем, что в производстве используется три разных сорта муки. Он имеет форму батона и оригинальную отделку.

2017-й - хлебный год на победы и новинки

Экспериментировать с классикой и получать хлеб востребованный потребителями, специалистам «Тамбовского хлебокомбината на Чичканова» позволяет новейшее современное оборудование. Несколько лет назад на

хлебокомбинате провели глобальную реконструкцию производства. Новый цех, оснастили современным оборудованием. В итоге, улучшилось качество продукции и контроль за ним. Минимальные отклонения от нужных стандартов фиксирует высокоточная компьютерная техника.

- Лаборатория и производство работают над тем, чтобы ассортимент обновлять и расширять, - говорит Дронова. - Мы стремимся, что бы в наших магазинах, был весь спектр хлебной продукции по запросу местных покупателей.

В этом году предприятие начало выпуск двух видов багетов, Бон Багет отделанный натуральным сыром и багет «Бородино» с пикантным вкусом.

Среди новинок 2017-го года пончики «Берлинские» с различными начинками. Опять же, никаких консервантов. Это не джем, а реальные ягоды, сгущенка, шоколад - его не менее 40%. Новинка в серии бараночных изделий - бублики «Украинские».



Они большей массы, чем обычные бараночные изделия.

Кроме того, «Тамбовский хлебокомбинат», влился в новую модную волну хлебопечения для здорового образа жизни. К продукции предприятия добавились бездрожжевые хлеба: «Студенецкий» и «К обеду».

Одна из последних новинок - хлеб «Солодовый». Он делается в несколько этапов на особенной закваске и заварке из множества компонентов. За счет этого, у хлеба оригинальный вкус, имеет интересную отделку и девять косых надрезов.

В планах хлебокомбината выпуск различных подовых хлебов. В этом году начали выпуск хлеба «Деревенского». Рецепт на хлеб была придумана и разработана по старинным рецептам исходя из запросов наших покупателей этот прекрасный ржанопшеничный продукт, имеет вкус и аромат свойственный деревенским хлебам.

- Так же, начали производство армянского хлеба - матнакаш, - про-



должает руководитель лаборатории предприятия. Это популярный национальный хлеб с золотой хрустящей корочкой и мягким воздушным мякишем.

О росте покупательского спроса и интереса к продукции «Тамбовского хлебокомбината» говорят результаты регулярных соцопросов, да и поток покупателей в фирменный магазин на Чичканова. Здесь вся продукция, включая новинки, «с пылу, с жару».

Добавим, маркетинговые службы комбината постоянно проводят анализ спроса. По его результатам формируется ассортимент новой продукции. Учитывают даже многонациональность народонаселения региона.

В основе высоких оценок экспертов и покупателей - качественная работа сотрудников комбината

На предприятии считают: при производстве хлебобулочных изделий важны профессиональные навыки сотрудников. Комбинат организует системную аттестацию работников. Коллектив «Тамбовского хлебокомбината» разный по возрастным категориям.

- И в этом сплошные плюсы, - продолжает Елена Дронова. - Более опытные сотрудники делятся премудростями хлебопечения с молодежью. Некоторые работники отработали на комбинате по несколько десятков лет.

По случаю празднования 80-летия региона, благодарственные письма за добросовестный труд и развитие хлебопекарной отрасли получили начальник производственного цеха - Галина Плешакова, сменный технолог - Валентина Глазкина, кочегар производственных печей - Людмила РОЖКОВА, слесарь 6-го разряда - Александр Чебурахов, токарь 6-го разряда - Павел Комаров.

Главный результат труда сотрудников ОАО «Хлебокомбинат на Чичканова» готовая продукция. Ежедневно ее подвергают тщательнейшему контролю.

И покупатели по одному, только, аромату понимают, в чем секрет - сделано с душой, добротой и любовью.

Сергей НОВИКОВ.
Фото автора.

В ТЕМУ

«Роскачество» регулярно проводят анонимные веерные закупки продукции российских предприятий пищевой промышленности. Осенью этого года под проверку попал батон «Нарезной Тамбовский» производства «Хлебокомбинат на Чичканова». Он был куплен в одном из магазинов Тамбова. Заключительный акт гласит:

- Товар соответствует не только всем обязательным требованиям и заявленной производителем информации на маркировке, но и опережающему стандарту Российской системы качества.