

Технологии завтрашнего дня

Почти половина жителей Тамбовской области хлеб — «продукт № 1» — каждый день появляется на столе благодаря самоотверженной работе коллектива ОАО «Тамбовский хлебокомбинат».

Сейчас предприятие занимает 43% регионального рынка по производству хлеба. | Алексей Аносов



Александр Червяков, генеральный директор ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»

Четыре наименования хлеба, восемь — батон, баранок и сухарей, шесть — сушек. Плюс диетические изделия, в частности, хлебцы докторские. В их рецептуру входят отруби, известные своим оздоровительным влиянием на пищеварение. Вот далеко не полный перечень продукции хлебокомбината. Всего выпускается более 50 видов различных хлебобулочных изделий. В ближайшее время их станет еще больше. Особенно популярен в регионе хлеб «Губернский».

— В настоящее время, — говорит Генеральный директор ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» **Александр Червяков**, — нет задачи важнее, чем производство дешевых и высококачественных отечественных продуктов питания. Это особенно актуально в свете требований «Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» — предприятие почти со столетней историей. Его летопись началась еще в 30-е годы прошлого века. За эти десятилетия коллектив не только сохранил, но и укрепил свое доброе имя. Сейчас это одно из самых успешных предприятий в городе, уверенно и динамично развивающееся.

А не так давно ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» совершило настоящий прорыв в хлебопекарной отрасли региона. Понимая, что залог успеха предприятия лежит в его постоянной модернизации, руководство акционерного общества провело масштабную реконструкцию производства. Теперь на страже хлебного вкуса стоят не только многолетний опыт, но и высокие технологии.

Модернизация производственного процесса началась летом 2008 года. В ходе ее уже построено здание нового цеха и введены в строй две современные линии европейской фирмы «Gostol». Общий объем инвестиций составил 150 млн рублей.

Оборудование, которое установлено на предприятии, — это современные технологии, соответствующие самым высоким мировым стандартам. Теперь автоматизированы практически все производственные и технологические процессы, которые влияют на качество хлеба. Технология его приготовления очень сложна. Здесь многое зависит от качества муки и добавляемых компонентов, от их дозировки. У каждого изделия есть соответствующая рецептура. Но без человека автоматика мертва, просто груда железок. Можно установить самое лучшее оборудование, но это еще не гарантия того,

что продукция будет качественной. Персонал должен соответствовать этому оборудованию. А вот здесь как раз очень велика роль инженерно-технического состава. Зная коллектив Тамбовского хлебокомбината, можно с уверенностью говорить о том, что на этом предприятии подобная масштабная реконструкция проводится при наличии высокопрофессиональных специалистов, способных в полной мере использовать обретенный технический потенциал.

Максимальная автоматизация и компьютеризация производственных процессов позволила перейти на качественно новый уровень выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Европейское оборудование исключает риск возникновения ошибок при соблюдении рецептуры. Процесс производства, от деления теста до упаковки уже готовой продукции, осуществляется автоматически. Необходимые параметры задаются с помощью программного управления и поддерживаются на протяжении всего процесса.

Предприятие вышло на новые показатели в работе. Значительно уменьшились энергозатраты. Объем производства увеличился в два раза. Пуск новых линий фирмы «Gostol» в производство позволил создать 30 до-



Скоро в магазинах Тамбова появится свежий хлеб



Линия по производству ржано-пшеничного хлеба



Процесс приготовления теста — заключительная стадия

полнительных рабочих мест. Но главное, улучшились качественные характеристики выпускаемой продукции. Как следствие, вырос объем продаж.

Активная планомерная модернизация производственных мощностей дала возможность уверенно чувствовать себя в настоящем и выстраивать целенаправленную работу на будущее. Реконструкция предприятия продолжается. Ее следующий этап – установка еще двух линий отечественного производства Щебекинского машиностроительного завода и монтаж линий итальянского производства по выпуску кондитерских изделий. Руководство предприятия уже инвестирует в будущее. В повышении качества выпускаемой продукции, росте объема производства и видятся сегодня перспективы развития предприятия.

Очень важен еще один момент. Учитывая социальную значимость продукции, особое внимание уделяется ценовой политике. При росте цен на сырье комбинату удалось избежать повышения стоимости хлебобулочных изделий. Цены на эти продукты в Тамбове и

области по-прежнему остаются одними из самых низких по России. Роль «Тамбовского хлебокомбината» в сохранении стабильности в обществе отмечают и руководители региона. Коллектив не раз поощрялся благодарственными письмами администрации города и Тамбовской областной Думы. На предприятии налажены тесные деловые контакты с администрацией области и города, управлением пищевой и перерабатывающей промышленности.

География сбыта хлебобулочных изделий, выпускаемых ОАО «Тамбовский хлебокомбинат», не ограничивается Тамбовом и областью. Хлеб и батоны предприятия, выдерживая конкуренцию с местными производителями, представлены и в ряде соседних регионов. Продукция комбината успешно реализуется в Воронежской, Липецкой и Пензенской областях. Практически все клиенты комбината постоянно увеличивают объем заказов.

На сегодняшний день на комбинате работают более 400 человек. Несмотря на непростую ситуацию в России и

мире, финансово-экономическая сторона деятельности предприятия остается весьма стабильной. У работников хлебокомбината достойная заработная плата, высокая социальная защищенность.

Одно из последних достижений Открытого акционерного общества «Тамбовский хлебокомбинат» – участие и победа в конкурсе «Сто лучших товаров России». Две позиции ассортиментного перечня продукции предприятия – хлеб «Губернский» и батон «Нарезной» – не просто завоевали любовь покупателей. Их безупречные вкусовые качества получили признание профессионального жюри.

Во все времена хлеб являлся самым главным, самым значимым, самым нужным из всех продуктов. Таким он остается и сегодня. И коллектив ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» трудится на совесть, чтобы накормить людей качественной, вкусной и дешевой продукцией. Можно с уверенностью сказать, что предприятие не стоит на месте, а идет навстречу технологиям теперь уже завтрашнего дня.



Линия по производству батончиков



ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»
392008, г. Тамбов, ул. Володарского, 57
Телефон и факс (4752) 53-67-22
balans68@mail.ru
www.tambovhleb.ru

*В материале использованы фотографии с сайта
 www.tambovhleb.ru*