

“Слуцкі каравай” – все, что нравится, выбирай!

Наши предки верили: когда печется хлеб, нельзя ссориться, ругаться. Запрещалось даже громко говорить. Потому что хлеб - живой, и печь его должны люди добрые и светлые душой. Мало кто помнит и тем более соблюдает эту традицию - и лишь в ОАО «Слуцкий хлебозавод» ей остаются верны. Здесь среди работников хлебобулочного цеха бытует поверье: в плохом настроении к хлебу подходить нельзя. Качественная и по-настоящему вкусная выпечка рождается только с душой.

Польза и бесподобный вкус

Этот самый важный «ингредиент» продукции Слуцкого хлебозавода по достоинству оценили и покупатели. А ведь выбор у них сегодня более чем широкий: в одной Минской области только около двух десятков хлебопекарных предприятий. Плюс столичные производители... Но слуцкие хлеба, батоны, булки, пироги, пряники, печенье, пирожные и, разумеется, торты - вне конкуренции! В чем секрет? Начальник производственно-технологической лаборатории **Инна Ракитская** уверена: в качестве!

- Но тут важно понимать: под словом «качество» имеется в виду не только стабильно высокое качество сырья, из которого готовится наша продукция. Это и качественное отношение к своей работе. Мы производим хлеб, булочки, печенье, торты, но сами же являемся и покупателями этих изделий. Потому что знаем: это по-настоящему вкусно, натурально и сделано с душой! - не скрывает эмоций Инна Ракитская.

В словах начальника лаборатории сомневаться не приходится: она так увлеченно говорит о своей работе, что даже по-доброму завидуешь ей. Кстати, на завод Инна Ракитская пришла более 15 лет назад: за это время выросла от контролера готовой продукции до начальника лаборатории.

Слуцкие хлебопеки не перестают радовать покупателей разнообразием хлебобулочных изделий, сохраняя уникальные традиции качества. Если взять тот же хлеб, на прилавках магазинов его представлено 14 наименований, да еще в нескольких вариациях (скажем, хлеб не упакованный, упакованный, нарезанный и т. д.). Но даже не это главное: хлеб, выпускаемый под брендом «Слуцкі каравай», - абсолютно натуральный, без красителей и консервантов. И готовится он по традиционной четырехстадийной технологии на заквасках. Да, это занимает много времени: на производство хлеба (с учетом закваски) уходит до 16 часов. Но зато какая польза! А вкус - изумительный.

- Наши хлеба богаты витаминами группы В, РР, которые так необходимы организму: Есть как ржано-пшеничные «Слуцкий», «Сафійскі» и другие, так и ржаные: «Чисто ржаной» с семечками, «Чисто ржаное чудо», - перечисляет начальник лаборатории.

Тем, кто переживает по поводу фигуры, обязательно стоит включить в рацион изделия серии «Будьте здоровы», в которой представлены хлеба с полезными добавками. Так, хлебец «Белковый отрубной» содержит отруби пшеничные. В его составе отсутствует сахар, он подходит и для диетического питания. Из этой же серии хлебец «Полевой со льном», обогащенный семенами льна и дроблеными крупами, а также хлебец «Фитнес плюс». В его составе семена льна, тыквы, подсолнечника, морковь сушеная, спельтовая мука. Такой хлебец - идеальное дополнение к завтраку. А вот на обед или ужин побалуйте себя новинкой хлебозавода - хлебом «Фитнес плюс ржаной». Слуцкий хлебозавод производит также порядка 14 наименований булочных изделий. И одно из самых

любимых - батон «Для всей семьи». Как житель столицы, могу заверить: в Минске этот батон разбирают с прилавков в считанные часы.

Отличительный знак

Даем подсказку, как на прилавках магазинов найти продукцию Слуцкого хлебозавода. Обращайте внимание на упаковочные хвостики: на них изображены колосья. Ведь маленькое зерно, попав в землю, зарождает, колосья, которые в свою очередь снова дают зерно. А из него делают муку и изготавливают вкусный хлеб. Посередине «разложена» скатерть (хлебу ведь особый почет и уважение). Техническим заданием на разработку дизайна упаковки хлебобулочной продукции, тортов, пряников занимается ведущий маркетолог предприятия **Елена Шахнер**. На предприятие Елена Геннадьевна пришла еще в 2006 году, и вот уже больше 15 лет посвящает себя любимому делу. С ассортиментом продукции можно ознакомиться на сайте www.slhleb.by

- Есть там и много другой полезной информации: сценарии праздников, рецепты (в которых используется продукция хлебозавода), анонсы различных акций и конкурсов, - рассказывает Елена Шахнер.

Для вас, сладкоежки!

Кондитерская продукция Слуцкого хлебозавода - это уже гастрономическая визитная карточка Минской области. Даже самые искушенные покупатели не могут пройти мимо торта «Слуцкі смак», в основе которого медовый бисквит со сметанной начинкой. Обратите внимание: торт изготовлен полностью без Е-добавок. Отсутствуют они и в тортах «София», «Сказка».

Бесспорно, торт на все времена - «Киевский новый» с воздушно-ореховыми коржами и сливочным кремом. Если увидите на торте рисунок в виде паутины - значит, перед вами «Эстерхази». Слуцкие кондитеры готовят его бесподобно.

- Все торты у нас изготавливаются вручную, так что их с полным правом можно назвать домашними, или hand-made. В этом, наверное, тоже секрет их неповторимого вкуса и популярности, - уточняет Елена Шахнер.

Не так давно кондитерский цех Слуцкого хлебозавода выпустил новинку - торт «Лавандовый» (бисквиты «Мадлен Лаванда», прослоенные сметанной начинкой). Этот торт легко узнать по яркому насыщенному цвету - тем более что продается он в прозрачной упаковке. А сверху торт украшен шоколадным логотипом «Слуцкі каравай». В таком же коррексе реализуется и торт «Наполеон по-слуцки».

- А 1 октября в магазины поступит еще одна наша новинка, торт «Медовый по-слуцки», - обращает внимание ведущий маркетолог. - Он также будет в прозрачной упаковке и украшен шоколадным логотипом.

Любителям пирожных, печенья, пряников, сушек и сухариков Слуцкий хлебозавод предлагает огромное количество изделий. Среди новинок - сухарики «Шла Саша» в ассортименте. В 2020 году на заводе запустили сухарный цех. Непременно советуем вам попробовать сухари-гренки Ringas со сметаной и зеленью, сыром, белыми грибами со сметаной. К слову, и эта линейка недавно обновилась: ищите в магазинах сухари-гренки Ringas со вкусом чеснока и баварских колбасок в темном исполнении.

Позаботились слуцкие хлебопеки и о вкусняшках для самых маленьких. Речь идет о кексе «Детский», в составе которого сливочное масло и натуральный творог. Мамам стоит взять на заметку!

Сила команды

Все то время, пока мы общались с работниками завода, нас не покидало ощущение, что мы находимся в гостях у одной большой семьи. Коллектив

Слуцкого хлебозавода и есть большая дружная семья творческих людей, ратующих за результат общего дела, вкладывающих в него душу и сердце. А иначе и быть не может: ведь предприятие взяло такую высокую планку качества выпускаемой продукции, что теперь просто не имеет право ее опускать.

Пекари и кондитеры изготавливают свои вкусные шедевры, сотрудники лабораторий следят за качеством сырья и готовой продукции, обязанность маркетолога - «одеть» ее в красивую упаковку и достойно представить покупателю. А вот продажей хлебов, батонов, тортов и всего прочего, что выпускается под брендом «Слуцкі каравай», занимается отдел службы продаж. Уже пять лет его возглавляет **Алексей Пекарь**. Благодаря специалистам отдела слуцкие хлебобулочные и кондитерские изделия знакомы не только жителям Слуцка, но также других регионов Беларуси.

- Что касается столицы, наша продукция реализуется в крупнейших гипермаркетах республиканских сетей. Также есть возможность заказать ее на сайтах e-dostavka.by и begu.by.

Торты Слуцкого хлебозавода можно купить на Комаровском рынке (либо там же оставить заказ на их изготовление). Сделать заказ на торты можно и на сайте www-каравай.бел, - поясняет Алексей Пекарь. - Но основной наш покупатель - все-таки жители Слуцка. В городе три фирменных магазина хлебозавода, три павильона и один ларек, где представлен широкий ассортимент нашей продукции. Найти данные торговые объекты можно по названию «Свежий хлеб».

И все же не будет преувеличением сказать, что стабильная работа и успехи Слуцкого хлебозавода - заслуга не только специалистов, но в первую очередь руководителя. Благодаря ему здесь очень грамотно организован производственный процесс. А в итоге - и первые места на республиканских и международных конкурсах, и признание покупателей. О своем директоре **Дмитрии Чирце** работники предприятия говорят так: «Ответственный, грамотный, знающий свое дело и всецело ему преданный».

- Благодаря нашим работникам «Слуцкі каравай» стал по-настоящему узнаваемым и любимым брендом. Специалисты предприятия, начиная от охранника и заканчивая пекарями, кондитерами, - вот главный наш драйвер. Они заслуживают самой высокой похвалы.

Добавить здесь можно лишь одно: с такими высококлассными специалистами и таким руководством завод всегда будет на голову выше конкурентов. Значит, и армия его преданных покупателей будет только пополняться.

Галина Наркевич

Мінская праўда. – 2021. – 1 кастр. – С. 16 (МП плюс).