



# Особливий смак черкаського батона



Відкрите акціонерне товариство «Черкаський хлібокомбінат» визнано переможцем Всеукраїнського конкурсу якості продукції «100 кращих товарів України» 2010 року на регіональному рівні та лауреатом Всеукраїнського конкурсу на державному рівні. Нагородження переможців, лауреатів та фіналістів цього престижного конкурсу відбулося 9-10 листопада 2010 року в Києві. Черкаські пекарі презентували на конкурсі батон «Нива».

Про те, як колектив ВАТ «Черкасихліб» долає шлях до визнання, наша розмова з **головою правління цього підприємства Оленою Володимирівною Татаріною**.

– **Розкажіть, у чому ексклюзивність саме черкаського батона «Нива»?**

– Такі батони виготовляли ще з радянських часів. За класичною рецептурою печуть їх і сьогодні хлібокомбінати по всій Україні. Як на мене, секрет популярності біленького батона – у вдалому співвідношенні ціна – якість. До того ж, наше підприємство з моменту створення взяло шлях на модернізацію виробничих потужностей. Дуже успішно показала себе придбана в 2005 році лінія виробництва батонів компанії «Gostol-Goran» (Словенія). До речі, ми були першими в державі, хто зважився встановити недешеве, але європейського рівня обладнання. Тож спробували на цій лінії виготовляти і наш батон. Спочатку в колективі були побоювання, адже велика різниця між нашими стандартами зерна та європейськими (українське зерно не нижчої якості, ніж, скажімо, європейське, просто перевіряють його за різними показниками). Та результати експерименту перевершили наші сподівання – завдяки інтенсивному замішуванню та іншим характеристикам ліній батон вийшов на славу.

– **А як новацію сприйняли працівники і споживачі, адже побутує думка, що секрети випікання хліба відомі вже давно, й щось нове може навіть зашкодити?**

– Спочатку серед працівників були й такі думки, але мені здається, що це просто був об'єктивний страх перед будь-чим новим. А вже невдовзі всі переконалися в користі модернізації, найбільше – споживач. Новий батон завоював прихильність не лише черкашан, а й жителів багатьох інших областей. Наведу кілька цифр: у перші тижні після встановлення нової лінії ми випікали лише 8 тисяч батонів на добу, хоча обладнання дозволяло й 43 тисячі. Сьогодні ж на повну потужність працюють уже дві такі лінії, а третю запустимо вже незабаром. Щодо смакових властивостей, то тут належне слід віддати нашим працівникам, які й на новому обладнанні зберегли смак того батона, який уже здавна припав до вподоби споживачам. Ба навіть більше – покращили його! Хотілось б відзначити вклад у цю справу багатьох працівників, але найбільше – провідного **інженера-тех-**

**нолога Хлібозаводу №3 Людмили Гончар.**

– **Відомо, що випекти якісний хліб можна лише з якісного борошна. Але ж сучасна хімічна наука дає змогу, завдяки додаванню деяких компонентів, зробити хліб і пухкішим, і білішим, і на смак кращим?..**

– Але не кориснішим! Тому ми й не користуємося розпушувачами, підсилювачами смаку чи ще якимись хімічними домішками. Використовуємо лише натуральну сировину, причому ретельно

фесія пекаря була в суспільстві шанованою, а сьогодні, на жаль, молодь не дуже охоче йде навчатися цій справі.

– **Чи дошкуляють ВАТ «Черкасихліб» конкуренти?**

– Не маємо з ними жодного клопоту – зі справжніми, які дбають про якість хліба. Але є й такі, що виготовляють «продукцію» мало не в гаражі, причому стараються робити щось схоже на асортимент нашого підприємства – «плетінку» чи булку «Дніпровську» – зловживаючи тим, що до цих назв і



Зліва направо: голова правління Олена Татарінова; маркетолог Андрій Демченко; менеджер з продажу Ірина Крамар; начальник відділу маркетингу Наталія Шульга; головний технолог Світлана Шевченко

її перевіряємо, навіть на вміст генетично модифікованих організмів. Що ж до борошна, беремо його зазвичай у черкаських виробників, іноді у вінницьких і полтавських. Спостерігається цікава ситуація – попри збільшення попиту на хлібобулочні вироби з борошна вищого гатунку, не спадає попит і на сирій хліб – з борошна другого гатунку (і така тенденція, до речі, тільки в нашому регіоні). А взагалі, виробники борошна зараз воліють виготовляти тільки найкраще, а з другим сортом – проблема.

– **А як щодо ціни на хліб? Чи дає змогу розвиватися підприємству обмеження рентабельності на рівні п'яти відсотків?**

– Мушу сказати, що здорожчання борошна, газу, запчастин та інших складових вартості хліба, не може не позначитися й на ціні продукту номер один. На мою думку, слід також підняти заробітну платню працівникам галузі (лише на нашому підприємстві близько тисячі працівників). Споконвіку про-

смаку покупці вже звикли. До таких «виробників» не завадило б застосувати всю суворість державного контролю за якістю. Хочу сказати, що для колег ми завжди відкриті – й екскурсію підприємством проведемо, і техніку покажемо – адже дбаємо не лише про прибуток, а й про розвиток усієї галузі. Конкуренція має бути цивілізованою.

– **Які завдання сьогодні стоять перед колективом підприємства?**

– Серед таких зараз впровадження системи якості «HASP». Це й нас дисциплінуватиме, і дасть змогу споживачеві дізнатися про рівень якості продукції. До речі, асортимент продукції має незабаром розширитися, в тому числі – і за рахунок овального за формою хліба – за відгуками споживачів, та й за світовим досвідом, він зручніший за круглі різновиди. Нам важливо зберегти те особливе тепло хліба, що з'являється тільки тоді, коли до його народження підходять з душею.

**Спілкувався Роман КИРЕЙ**

## Секрети батонів «Нива»

Батони «Нива» ввійшли до сотні кращих товарів України в номінації «продовольчі товари», тому що в їхню рецептуру входить тільки натуральна сировина: борошно пшеничне вищого гатунку, олія соняшникова, цукор, сіль кухонна, дріжджі. Ці смачні булочні вироби мають довгастовальну форму, з чіткими косими надрізами. Поверхня їх глянцева, верхня скоринка ніжна, тонка, м'яка на дотик. М'якушка – добре пропечена, еластична, з розвинutoю пористістю. Завдяки своєму приємному смаку, ідеальному зовнішньому вигляду, зручній та яскравій упаковці батони «Нива» смакують споживачам не лише в Черкаському регіоні, а й за його межами. Саме за цей вид продукції експерти конкурсу нарахували найвищу кількість балів, а колектив підприємства отримав Диплом лауреата конкурсу «100 кращих товарів України» 2010 року та пам'ятну статуетку.

Подана на конкурс 2010 р. продукція оцінювалась за 15 основними критеріями і 9 додатковими. Це, зокрема, її якість, конкурентоспроможність та рівень стабільності якісних показників, рівень споживчих властивостей та ін.

Вже другий рік поспіль «Черкаський хлібокомбінат» бере участь у Всеукраїнському конкурсі якості продукції «100 кращих товарів України», і це стає доброю традицією. Залучаючись до змагань такого високого рівня, колектив заводу підтверджує вміння працювати єдиною командою та вирішувати найскладніші і найважливіші завдання.

## Для довідки

«Черкаський хлібокомбінат» позиціонується на ринку як виробник широкого асортименту хлібобулочних та кондитерських виробів, виготовлених виключно з натуральної сировини.

Підприємство існує з 1932 року. За цей період напрацьовано неабиякий досвід.

Сьогодні ВАТ «Черкасихліб» посідає почесне третє місце в Україні за обсягами виробництва та лідирує у впровадженні нових технологічних ліній і процесів.

Підприємство виробляє понад 270 найменувань хлібобулочної та кондитерської продукції: хліб, булочні та здобні вироби, кондитерські вироби, сухарі, соломка та всілякі бублики. Розмаїття представлена кондитерська група: печиво в асортименті, пряники в асортименті, кекси в упаковці, бісквіти – з курагою, родзинками, какао, асорті та ін. Вся продукція за характеристиками й маркуванням відповідає вимогам нормативної документації. На підприємстві впроваджується система управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог стандарту ДСТУ 4161-2003.

Продукція підприємства реалізується через власну торговельну мережу «Формула Смаку», яка налічує 25 торговельних павільйонів у місті Черкаси та 7 по області. За останній рік ринок збуту продукції значно розширився: хлібом та хлібобулочними виробами охоплені Черкаська, Київська, Полтавська, Дніпропетровська та Чернігівська області, а кондитерськими – майже всі області України.