

## **КУП «Минскхлебпром»: продукция высокого качества и вкуса**

Наши хлебопеки каждый день радуют белорусов изобилием и разнообразием хлебобулочных изделий самого высокого качества, сохраняя при этом уникальные рецепты и традиции. Ежедневно для доставки продукции в торговую сеть мы используем порядка 300 специализированных автомобилей. Сегодня в КУП «Минскхлебпром» более 3000 человек. Это высококвалифицированные специалисты, многие из которых имеют за плечами десятки лет работы на предприятии. Главное для всех нас – не стоять на месте, искать, творить, разрабатывать новые виды продукции. Чтобы хлеб получился действительно вкусным, ароматным, необходимы мастерство и вдохновение, а они всегда присутствуют в нашей работе!

*Генеральный директор  
КУП «Минскхлебпром»  
Владимир Вячеславович ТАЛАЙКО*

Минское производственное объединение «Минскхлебпром» создано в 1972 году и является одним из самых крупных объединений в хлебопекарной отрасли республики. Производственные мощности предприятий объединения позволяют в полной мере удовлетворять потребности почти двухмиллионного города в хлебобулочных и кондитерских изделиях.

За годы существования «Минскхлебпрома» построены и реконструированы:

- хлебозавод № 6;
- кондитерский участок хлебозавода № 5;
- сахарные участки хлебозаводов «Автомат»;
- ремонтно-механический завод;
- участки по производству пряников, печенья, бараночных изделий на хлебозаводах № 2, 4, 5, 6;
- участок по производству слоеных изделий хлебозавода № 6;
- санаторий «Журавушка».

КУП «Минскхлебпром» выпускает хлеба, любимые и уже знакомые покупателям не только в Беларуси, но и за пределами нашей страны. Наши хлеба неоднократно были удостоены различных наград на внутривыпускных и международных конкурсах и выставках: хлеб «Нарочанский» – «Лучшие товары Республики Беларусь-2015», хлеб «Водар» темный – Гран-при на Республиканском смотре качества

«Смакота-2016», хлеб «Скарб» – лауреат конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь-2016», хлеб «Радзивилловский» – серебряная медаль на Седьмом всероссийском смотре качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции». Любовь и уважением покупателя в Минске и за пределами столицы пользуются хлеба нашего предприятия: «Маг», «Маяк», «Майский», «Бородинский» и многие другие.

### **Торт – это произведение искусства!**

Непростое это дело – испечь вкусный хлеб. Не каждому дано овладеть настоящим искусством хлебопечения. В народе говорят, что душистый каравай получается только тогда, когда в нем есть частичка души самого мастера. КУП «Минскхлебпром» гордится своими сотрудниками! Здесь работают профессионалы, мастера своего дела! Хотите удивить гостей необычным вкусным угощением – добро пожаловать на «Минскхлебпром»! Торты, выполненные кондитерами, поражают невероятной красотой и изяществом! Они выглядят настоящими произведениями искусства: многоярусные, красочные. Мастера творят настоящие шедевры, достойные украсить торжество любого уровня.

На хлебозаводах объединения можно заказать торт на любой вкус. Разнообразие наполнений сможет удовлетворить самых избирательных клиентов. Например, вам наверняка придется по вкусу торт с открытыми коржами, т.н. «голый» торт. Это один из самых свежих трендов в кондитерском мире.

### **Фестиваль хлеба**

КУП «Минскхлебпром» выступило организатором Фестиваля хлеба, который прошел в столице в дни празднования 950-летия города. Румяные караваи, хрустящие сушки, печенье, вафли и торты – чего здесь только не было! В точках фирменной торговли можно было приобрести всю продукцию по привлекательным ценам. Кроме этого, прошли дегустации различных новинок предприятия, а также вкусные и увлекательные конкурсы для самых маленьких гостей фестиваля. В этом году КУП «Минскхлебпром» в честь юбилея столицы удивило гостей очень необычным и вкусным подарком – тортом «Минск-950». Кондитерский шедевр, весом более 250 кг, был





помещен на специальную крутящуюся конструкцию, более 3,5 м шириной, состоявшую из 9 лепестков, с фотографиями любимого города. Участие в создании торта принимали лучшие кондитеры хлебозавода № 3. Медово-заварные коржи были прослоены вареной сгущенкой. Сверху торта – дополнительный элемент декора, на котором мастерски изображены зарисовки города из кондитерской мастики, над созданием которого трудился мастер хлебозавода № 4.

### Новые технологии в действии

Чтобы выпускать конкурентоспособную продукцию, нужно постоянно совершенствовать технологический процесс. На предприятии много делается в этом направлении. К примеру, на хлебозаводе № 5 «Минскхлебпром» продолжается внедрение современных технологий в рабочий процесс – пару лет назад была запущена автоматизированная линия по производству заварных пирожных. Инновационная технология позволяет производить заварные пирожные нескольких видов на одной производственной линии.

На КУП «Минскхлебпром» активно используются достижения науки, например, технологии заморозки и шоковой заморозки продукции – процесс, при котором в специальную камеру с температурой минус 30-35°C помещается продукция и замораживается. Благодаря этому срок годности хлебобулочных изделий продлевается до одного года, а кондитерских изделий – до полугода. И при этом после разморозки они не теряют вкус и аромат свежеприготовленного продукта.

В этом году на предприятии была разработана технология по стерилизации хлебобулочных изделий, иными словами, обрабатывать продукцию в специальных печах при температуре 110°C. За счет этого жизнедеятельность микроорганизмов снижается, а значит, вводить дополнительные консерванты в течение 60 суток не нужно.

На хлебозаводе № 4 внедрена технология консервирования хлебобулочных изделий этиловым спиртом. Этот способ позволяет продлить сроки годности ржано-пшеничного хлеба и булочных изделий до 40 суток.

На территории завода № 5 работают собственная мини-ТЭЦ с газогенераторными установками и современная котельная. Аналогов мини-ТЭЦ на предприятиях хлебопекарной отрасли Беларуси на данный момент нет. Она позволяет предприятию быть на 100% автономным субъектом в плане потребления электроэнергии.

### РМЗ – неотъемлемая составляющая успеха КУП «Минскхлебпром»

Ремонтно-механический завод (РМЗ) обслуживает шесть заводов КУП «Минскхлебпром», которым не только поставляет оборудование собственного производства, но и осуществляет его монтаж, наладку, ремонт, техническое сопровождение и доработку.

Кроме того, предприятие занимается техническим обслуживанием печей, котельных, холодильного, весового и упаковочного оборудования, а также монтажом импортного хлебопекарного и технологического оборудования. Многие разработки РМЗ успешно применяются не только на минских хле-

бозаводах. Областные и районные хлебопекарные предприятия по достоинству оценили в первую очередь соотношение цены и качества такого оборудования. Осуществляем также поставки в регионы Российской Федерации и страны СНГ.

### Экспорт

Несмотря на то что основным рынком сбыта нашей продукции является внутренний рынок, география поставок все больше и больше расширяется. Происходит это благодаря внедрению современных технологий, позволяющих увеличить сроки реализации продукции, в основном за счет применения метода шоковой глубокой заморозки. На сегодняшний день пакет экспортных договоров насчитывает более 30 контрактов. КУП «Минскхлебпром» сотрудничает со многими торговыми партнерами из разных стран, основной из которых – Россия.

«Торговый дом «Минскхлебпром» в Смоленске занимается активными региональными поставками по всей России, в т.ч. в Москву и Московскую область. Около 60% поставок – сухарно-бараночные изделия, 25% – пряники и печенье. Также поставки продукции КУП «Минскхлебпром» организованы в Израиль, США, страны Евросоюза, Иорданию, Сингапур, Грузию, Армению и другие государства.

Улучшение имиджа и повышение конкурентоспособности на продовольственном рынке стран СНГ, Азии, Европы и других регионов – одна из приоритетных стратегий для «Минскхлебпрома».

Можно еще долго рассказывать о предприятии, его людях и достижениях, ведь здесь пекут хлеб, который всему голова! Пусть же вместе с душистым хлебом в каждый дом входят здоровье, счастье и радость.

**Коллектив КУП «Минскхлебпром» поздравляет всех тружеников села, а также коллег и партнеров с Днем работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. Желаем стабильности, успешности, процветания и благополучия. Пусть работа приносит удовольствие. Пусть жизнь радует каждый день и все задуманные мечты и планы сбудутся!**

КУП «Минскхлебпром»  
Ул. Витебская, 17,  
220600, г. Минск, Республика Беларусь  
Тел. (+375 17) 203 10 61  
Факс (+375 17) 203 63 18  
E-mail: mhp@minskhleby.by  
www.minskhleby.by

УНП 100056428

