



РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ

Россия, 115093, Москва, 1-й Шипковский пер., д. 20.
Тел.: (495) 959-66-93, (499) 235-31-92, (499) 129-56-00
Тел./факс: (495) 956-14-58
E-mail: roshleb1@yandex.ru



Уважаемые коллеги и друзья!

Сердечно поздравляю вас и ваши коллективы с наступающим Новым 2016 годом и Рождеством Христовым! Каждый новый год – это всегда новые надежды и ожидания.

Пусть Новый 2016 год станет годом исполнения желаний, реализации всех планов и достижения поставленных целей.

Желаю всем в наступающем году новых впечатлений, приятных новостей и событий, удачи и успеха, а вашим семьям взаимопонимания, любви и гармонии!

В.Л. Чешинский,
президент Российского Союза пекарей

«КАРАВАЙ» – лучшие традиции хлебопечения

В группу компаний «КАРАВАЙ» входят 6 хлебопекарных предприятий с давней историей. Одно из них в 2014 г. отметило 100-летие со дня основания, ещё 2 хлебозавода в 2017 г. отпразднуют не менее значимые юбилеи: одному заводу исполнится 120 лет, другому – 90, так что компании есть чем гордиться.

Хлебопечение – отрасль, где особенно важны традиции и преемственность поколений. Предприятия ГК «КАРАВАЙ» работали и до революции, и в советское время, пережили все испытания войны и блокаду Ленинграда, оставались востребованными на протяжении десятилетий и сумели, что было совсем непросто, адаптироваться к условиям нового времени со свободной рыночной конкуренцией. Важнейшим шагом для компании стало преобразование в 1993 г. «Хлебозавода № 6 им. А.Е. Бадаева» в ОАО «КАРАВАЙ». За 20 лет в состав группы компаний вошли ещё 5 хлебозаводов, были открыты магазины фирменной торговли и организовано представительство в Москве.

Основной потенциал любого предприятия – талантливые профессионалы, преданные своему делу. Все хлебопеки знают, что невозможно испечь вкусный хлеб, если не вкладывать в него частичку своей души. Самое современное оборудование, качественное сырьё, лучшие технологии и эффектная упаковка – всё это в распоряжении ГК «КАРАВАЙ», но действительно вкусной продукцией делает уникальная рецептура, которую с любовью разрабатывают технологи, и правильная выпечка под пристальным вниманием пекаря-мастера.

Секрет успеха «КАРАВАЯ» – в грамотном сочетании лучших традиций и современных инноваций на всех этапах производства. На предприятии



постоянно обновляют оборудование, разрабатывают новые технологии, не жалеют времени и сил на обучение сотрудников, сохраняя при этом вековые традиции русского хлебопечения. И покупатели ценят стабильное качество продукции и современный подход к производству.

Эффективность предприятия обеспечивают новейшие марки печей и конвейеров, но при этом на предприятии «КАРАВАЙ», по-прежнему, с полной загрузкой работают уникальные кирпичные печи Den Boer, установленные в 1927 г., и производственная линия 1933 г., разработанная инженером Георгием Марсаковым. Старинным печам технологи доверяют самый востребованный хлеб – «Столовый» и «Дарницкий», а конструкция Марсакова позволяет выпускать круглый подовый хлеб с идеально пропечённым мякишем. Все, кто хотя бы раз попробовал хлеб из «раритетных» печей, не перепутает его ни с каким другим, даже конкуренты



признают превосходное качество хлеба «Столового» и «Дарницкого» от «КАРАВАЯ».

Вся история компании – непрерывное обновление и техническое совершенствование производства. В 1995 г. запущен новый цех по производству сдобы на чешском оборудовании, в канун 70-летия предприятия введена в эксплуатацию новая печь, специально изготовленная в Нидерландах по новейшей технологии. Спустя 3 года появилась ещё одна печь – для батонов и формового хлеба, что позволило оперативно, в течение всего 2 ч, переводить производство с одного вида продукции на другой с учётом всех потребностей заказчиков. Для установки новой линии потребовались дополнительные площади, которыми завод не располагал. И тогда специалисты фирмы Den



зарубежья: стран Балтии, Казахстана, Тайваня, Израиля, Германии и США.

В ассортименте «КАРАВАЯ» более 250 наименований продукции, и это не только хлеб, сдоба, кондитерские и бараночные изделия. В компании запустили и развивают производство натурального хлебного кваса, тортов длительного срока хранения, замороженных полуфабрикатов и сувенирных пряников с символикой Санкт-Петербурга.

Новинки под маркой «КАРАВАЙ» появляются на прилавках практически каждый месяц, но поиск новых востребованных продуктов не прекращается ни на минуту. Маркетинговые исследования, разработка новых рецептов и дегустации проходят ежедневно, ведь даже самых преданных покупателей нужно постоянно удивлять новыми вкусами и новой оригинальной упаковкой.

За почти столетнюю историю у предприятий «КАРАВАЯ» накопилась целая галерея всевозможных наград: кубков, медалей, дипломов, благодарностей за качество и инновации. Почётные звания и награды сотрудникам компании вручали лично премьер-министр России и губернатор Санкт-Петербурга.

Одним из самых значимых событий стал сертификационный аудит системы менеджмента качества ISO 22000:2005. Эксперты подтвердили, что качество продукции и безопасность на производстве полностью соответствуют международным стандартам. Для «КАРАВАЯ» сертификат ISO 22000:2005 – действительно повод для гордости: что может быть важнее, чем качество продукции и безопасность покупателя.

В последние годы «КАРАВАЙ» активно работает далеко за пределами Санкт-Петербурга – развивает производство в российских регионах. Современные технологии и огромный опыт позволяют компании успешно осваивать новые рынки сбыта.

В конце 2012 г. в состав ГК «КАРАВАЙ» вошёл Самарский хлебозавод №5. Практически сразу на предприятии началась масштабная реконструкция производства и строительство терминала для хранения и отгрузки продукции. Благодаря такому активному продвижению в регионы, «КАРАВАЙ» существенно увеличил объёмы продаж, получил возможность изучать спрос на региональном рынке и уверенно заявил о себе в масштабах всей России. Хлебозавод в Самаре «КАРАВАЙ» рассматривает как первый шаг нового глобального проекта: представительства компании со временем должны работать во всех крупнейших российских регионах.



Воег предложили оригинальное решение – вертикальный расстойный шкаф, в котором изделия движутся по спирали, медленно поднимаясь вверх.

В 2004 г. запущена в эксплуатацию новая линия по производству мелкоштучных сдобных изделий компании Rondo Doge. Чтобы сократить время охлаждения продукции и сэкономить производственные площади, установили кулер высотой почти 7 м и диаметром 5 м. У конвейерной ленты кулера 26 уровней, в нём может одновременно находиться до 5,5 т хлеба, который охлаждается в течение 2–2,5 ч.

Особое внимание на «КАРАВАЕ» всегда уделяли производству батонов, этот продукт давно в числе самых востребованных на российском рынке. Визитной карточкой «КАРАВАЯ» стал знаменитый батон «Наше Солнышко», нежнейший вкус батона оценили не только жители Санкт-Петербурга, но и многочисленные покупатели в московском регионе. Новую линию по производству батонов для «КАРАВАЯ» разработали специалисты немецкой фирмы Werner & Pfleiderer. Автоматизировано перепрограммирование режимов тестоведения, выпечки и охлаждения готовой продукции при переводе производства с одного изделия на другое.

Часто приходится слышать от заказчиков и партнёров компании «КАРАВАЙ» – *это всегда вкусно*. В хлебном бизнесе действительно всё зависит от качества продуктов – никакая упаковка и реклама не сделает востребованным то, что не понравится потребителю. Сегодня ГК «КАРАВАЙ» – один из лидеров хлебопечения не только в Северо-Западном регионе, но и по всей России, география поставок – от Калининграда до Сахалина. Компания активно осваивает рынки ближнего и дальнего

