РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ

Россия, 115093, Москва, 1-й Щипковский 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

ПРОВЕДЕНИЕ ВЫЕЗДНОГО МЕРОПРИЯТИЯ СОЮЗА НА ОАО «КУРСКХЛЕБ»

Н.С. Лопатин, генеральный директор АО «Курскхлеб»

Члены Правления РСП 20.08.2019 г. приняли участие в автомобильном пробеге на ретро-машинах от г. Курска до государственного военно-исторического музея-заповедника «Прохоровское поле» с посещением культурно-исторического центра «Третье ратное поле России», который был посвящен 76-й годовщине разгрома немецко-фашистских захватчиков на Курской дуге.

12.07.1943 г. на Прохоровском поле произошло жесточайшее танковое сражение, в котором приняли участие около 1500 единиц советской и немецкой бронетанковой техники. Оно явилось переломным моментом в Курской битве, которая, в свою очередь, определила весь дальнейший ход Великой Отечественной войны. Прохоровское поле по праву можно считать Третьим ратным полем России наряду с Куликовым и Бородинским.

Автомобильный пробег состоялся при активной поддержке и участии представителей администрации г. Курска.

Идейным вдохновителем, организатором и руководителем автопробега явился генеральный директор ОАО «Курскхлеб» *Н.С. Лопатин*, возглавляющий предприятие уже на протяжении 23 лет.

ОАО «Курскхлеб» – ведущее высокомеханизированное промышленное предприятие хлебопекарной отрасли, крупнейший производитель и поставщик 96 наименований хлебобулочных изделий в ЦФО.

Предприятие выпускает более 85 т/сут хлеба и хлебобулочных изделий.

За последнее десятилетие в целях существенного улучшения качества и безопасности выпускаемой хлебобулочной продукции, в том числе хлеба из смеси ржано-пшеничной муки, заварных сортов хлеба, батонов, сдобных и мелкоштучных изделий на предприятии проведена реконструкция с установкой пяти поточно-механизированных линий по выпуску формового хлеба и одной линии по выработке подового хлеба «Столичный». Введён в эксплуатацию расстойно-печной агрегат TPN 2.1*12.1 V 1.1 фирмы GOSTOL (Словения) по выпуску батонов производительностью 11 т/сут.

В булочном цехе установлены: ротационные печи фирмы Mondial Forni (Италия), поточно-механизированная линия по производству батонов, состоящая из туннельной печи ППЦ –1225, шкафа окончательной расстойки Шебекинского машиностроительного завода, тестоприготовительного и тесторазделочного участков фирмы GOSTOL.

Для производства мелкоштучных булочных изделий установлены: австрийская линия Backtech и немецкая линия Fritsch.

Введена в эксплуатацию новая экспериментальная линия Г4 – РПА – Н4П-30К Шебекинского машиностроительного завода по выработке формового хлеба, позволившая увеличить производительность и снизить расход газа и электроэнергии.

Установлен спиральный кулер-охладитель Vulganus (Финляндия), производительностью 3600 шт./ч, предназначенный для использования прогрессивной технологии в области охлаждения продукции перед нарезкой и упаковкой.

Удовлетворяя растущую потребность населения в нарезанной и упакованной продукции, приобретены современные упаковочные машины компании PFM (Италия), а также резательно-упаковочные комплексы PS – Mako (Германия), Ipeka (Финляндия) и Dovaina (Литва).

Доля упакованной продукции на предприятии составляет: хлеба – 65%, хлебобулочных изделий – 85%.

Источник инвестиций в производство – исключительно собственная прибыль предприятия, однако при уровне рентабельности производства 5–10%, кредиты отдавать крайне сложно.

За последние два года расширился ассортимент вырабатываемых изделий: разработаны и запущены в производство хлебобулочные изделия: булочка «Чёрный бургер» на основе заварной пасты inventis (продукт из натуральной закваски, заварной ржаной муки, ржаного солода и других ингредиентов), хлеб «Золотой янтарь», а также прибалтийские заварные хлеба. Особую популярность у потребителей приобрёл хлеб «Красный янтарь». Традиционный кисло-сладкий вкус заварного ржано-пшеничного хлеба идеально дополняет лёгкая горчинка солода, слегка кислый вкус клюквы и пряный аромат кориандра и корицы.

Хлеб «Чёрный янтарь» – ржано-пшеничный хлеб с кусочками дроблёного солода тёмного цвета с насыщенным тонким ароматом тмина.

В целях привлечения интереса населения к выпускаемой продукции и обеспечения жителей г. Курска свежими хлебобулочными изделиями рядом с территорией завода открыто кафе – пекарня, а по всему городу размещены фирменные магазины «Горячий хлеб» и 20 торговых павильонов «Купава».

Продукция предприятия постоянно отмечается в числе лучших на федеральных и региональных ярмарках, выставках, конкурсах, презентациях.

В последние годы особого внимания заслуживает общемировая тенденция к требованиям безопасности пищевых продуктов, в том числе и хлебобулочной продукции. Специалистами ОАО «Курскхлеб» при участии Федерального агенства по техническому регулированию и метрологии «Регистр систем менеджмента» разработана и зарегистрирована система менеджмента безопасности пищевой продукции» (СМБПП), выдан «Сертификат соответствия» применительно к производству хлебобулочных изделий с элементами ХАССП, предусматривающий участие, контроль и ответственность специалистов и руководителей всех структурных подразделений в процессе на всех этапах хлебопечения: в процессе приёмки и подготовки к производству сырья и материалов, выработки хлебобулочных изделий и реализации их в торговой сети.

Кроме того, пять лет назад в ОАО «Курскхлеб» появилось новое структурное подразделение – многотопливная автозаправочная станция, заправляющая свыше 200 автомобилей предприятия в сутки, организована производственная база для содержания и ремонта автотранспорта.

Работоспособная команда специалистов с большим опытом и глубокими знаниями во главе с генеральным директором Н.С. Лопатиным продолжает строить планы дальнейшего развития предприятия в условиях жёсткой конкуренции рыночной экономики, когда дополнительные расходы повышают себестоимость продукции.

ОАО «Курскхлеб» вырабатывает высококачественную и безопасную продукцию, в том числе в соответствии с ГОСТами, проводит модернизацию оборудования и реконструкцию предприятия, а также сохраняет социальные гарантии своим сотрудникам.