



# 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



## Хлеб, который пекут профессионалы

*Казанский «Булочно-кондитерский комбинат» – одно из самых крупных и динамично развивающихся предприятий хлебопекарной отрасли Республики Татарстан. Булочно-кондитерский комбинат обеспечивает потребности не только Казани, но и всего Татарстана. Продукция Казанского булочно-кондитерского комбината также представлена в России и за рубежом. Главные принципы компании – использование исключительно натуральных ингредиентов и высочайшее качество готовой продукции.*

История казанского «Булочно-кондитерского комбината» богата на события. В конце XX в. Татарстан так бурно развивался, что к началу нового столетия стала остро ощущаться нехватка продуктов хлебопечения. В связи с этим 16.07.1986 г. был введён в эксплуатацию булочно-кондитерский комбинат (далее – БКК), которому в 2016 г. исполняется 30 лет.

В 1995 г. БКК достиг высоких мощностей и перешёл в разряд акционерного общества, что дало ему возможность самостоятельно развивать предприятие. В 1996 г. были приобретены 2 чешские линии по производству хлеба и мелкоштучных сдобных изделий, что позволило БКК занять свою нишу на хлебопекарном рынке и чувствовать себя уверенно. Именно с этого времени предприятие начало постепенно наращивать мощности и расширяться. В 2000 г. для кондитерского цеха были приобретены вафельные линии HAAS, благодаря чему БКК смогло

выйти с новой продукцией на рынки России. Вафли и вафельные торты казанского производителя хорошо знакомы потребителю под торговой маркой «Смешарики». Приобретение линий фирмы Gostol для производства формового хлеба на касетах и линии для производства батончиков позволило выпустить на рынок хлеб высокого качества, пользующийся большим спросом у покупателей.

В 2010 г. состоялось знаковое событие, во многом определившее лидерскую позицию предприятия на сегодняшний день: на пост руководителя предприятия был выбран Б.Ф. Кутдусов, обладающий хорошими организаторскими и управленческими качествами. Булат Фатихович внедрил абсолютно новый подход к ведению дел на предприятии, развил коммерческую службу – с его приходом значительно увеличились продажи продукции, а также сумел создать единую команду профессионалов, объединённую общими идеями.

### Качество и натуральность, приносящие здоровье

БКК не изменяет своему принципу – выпуск хлеба отличного качества и только из натуральных ингредиентов. Продукция БКК – это полезный вкусный продукт, приготовленный на натуральном сырье, в красивой упаковке и с длительным сроком хранения. БКК оснащён современным оборудованием для выпуска широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий. На сегодняшний день БКК снабжён уникальными автоматическими линиями для производства вафель и хлеба, линией фирмы RONDO, способной производить одновременно более 60 видов продукции. ОАО «БКК» также выпускает продукцию с маркировкой «Халяль».

Приоритетом для комбината всегда было, есть и будет качество продукции, а важнейшей задачей – выработка продукции из натурального сырья. Руководство понимает, что, производя хлеб, оно выполняет важную социальную миссию и напрямую влияет на здоровье населения. В настоящее время предприятие запускает новую линию по производству подовых сортов хлеба, которые готовят на основе ферментированной закваски. В состав линии входит термомасляная печь, что даёт значительную экономию газа. На комбинате также рассматривается проект по внедрению весьма востребованной линейки фитнес-продуктов и продукции на жидких заквасках. В области кондитерского производства БКК





внимательно следит за новыми разработками, идёт в ногу со временем, ведь рынок и вкусы потребителей всегда меняются.

### Вкус и стиль

Сегодня ассортимент БКК включает классический хлеб, сорта хлеба для здорового питания, батоны, мелкоштучные изделия, мучные кондитерские изделия (кексы, чак-чак, сушки, сухари), бисквитно-кремовые изделия. На комбинате постоянно ведётся работа по оптимизации ассортимента, анализируются продажи и востребованность той или иной позиции. Технологическая служба предприятия активно работает над расширением нового ассортимента, в частности мелкоштучных изделий, при этом акцент делается не только на вкус, но и на качество. В состав продукции непременно входят натуральные ингредиенты. Большая работа проводится по созданию тортов и пирожных для домашнего чаепития.

Хлебобулочная продукция БКК упаковывается в полипропиленовую пленку либо в пакет с клипсой, что позволяет сохранить свежесть и чистоту продукции, обеспечить качество на протяжении всего срока годности. Предприятие тщательно прорабатывает вопросы автоматизации производства, стремясь снизить объём ручного труда по нарезке и упаковке. Кроме того, комбинат активно сотрудничает с дизайнерским агентством, совместно разрабатывая яркую цветную упаковку. Ведь не секрет, что новые продукты с оригинальным дизайном всегда привлекают внимание покупателей. Внешний вид и вкус играют первостепенную роль для потребителей, так как каждая упаковка может рассказать об уникальной рецептуре, созданной технологами. При разработке упаковки художник посредством тематических этикеток отражает особенности изделия, как, например, при оформлении новинки – торта «Муравьиный домик».

### Цифры не врут

На предприятии ежедневно проводится масштабная работа по расширению географии поставок продукции. Казанский «Булочно-кондитерский комбинат» вышел на международный уровень. Начиная с апреля 2013 г., комбинат поставляет национальное кондитерское изделие чак-чак в Объединённые Арабские Эмираты.

Вся продукция комбината ежедневно проходит обязательную сертификацию на соответствие стандартам качества. На предприятии проведены мероприятия по разработке, внедрению и сертификации

интегрированной системы менеджмента (ИСМ), внедрена система евростандартов МС ИСО 9001 и МС ИСО 22000. Наличие на предприятии сертифицированной системы менеджмента качества является показателем безопасности и надёжности производства, а также позволяет выпускать продукцию не только в соответствии с законодательными требованиями, но и по индивидуальным требованиям заказчика.

Казанский «Булочно-кондитерский комбинат» входит в Российский Союз пекарей, участвует в конкурсах, продукция предприятия регулярно награждается золотыми медалями, что подтверждает её высокое



качество. В 2015 г. продукция предприятия стала лауреатом конкурса «Лучшие товары и услуги Республики Татарстан – 2015», а также лауреатом конкурса «100 лучших товаров России». БКК является лицензиатом «Универсиады – 2013» и Чемпионата водных видов спорта в Казани, т.е. официальным поставщиком хлебобулочных и кондитерских изделий во время всемирных студенческих игр. Таким образом, свежим хлебом и кондитерскими изделиями БКК были обеспечены спортсмены и все иностранные делегации – гости столицы Татарстана.

### Цель и миссия

Цель предприятия – создание высококачественного безопасного хлеба, за которое потребители и ценят продукцию комбината. Руководство предприятия понимает всю важность своей миссии – вернуть хлеб на стол потребителя. Ведь этот традиционный продукт, в котором содержится огромное количество полезных веществ (витаминов, минеральных веществ и клетчатки), является неотъемлемой частью рациона современного человека.

Комбинат придерживается принципа производить продукцию без добавок и консервантов, добиваясь более длительных сроков хранения и мягкости с помощью технологических приёмов. В ближайших планах комбината – разработка тостовых и заварных хлебов, хлебов с добавлением зерновых культур и других натуральных ингредиентов.

Эффективная политика руководства, квалифицированный персонал, современные технологии и широкий ассортимент продукции, отвечающий самым взыскательным вкусам, позволяет предприятию сохранять устойчивое и стабильное положение на рынке, а также успешно и динамично развиваться и быть первым среди конкурентов.