

★ 145 лет ★



Корпоративная газета
ОАО «Красный пищевик»
Основана в июле 2014 года
Выпускается ежеквартально

НОВЫЙ БРЕНД

В добрый путь,
CHOCONEL!

с. 2

СТАНДАРТ
КАЧЕСТВА

Лаборатория
даёт
добро

с. 3

Zefir NEWS

Подарок
из
Беларуси

с. 4

№2(5)
2015

Zefir NEWS

Рай
для сладкоежек



18 апреля всех сладкоежек Бобруйска ждал приятный сюрприз. В историческом центре города открылся новый фирменный магазин № 7 ОАО «Красный пищевик». Он разместился на втором этаже здания по улице Карла Маркса, 51/75, напротив знаменитого памятника бобру, которого местные жители мило прозвали Самуиловичем. В торжественной обстановке красную ленточку перерезали представители городской власти и директор бобруйской кондитерской фабрики Сергей Анюховский.

На улице ростовая кукла бобра весело приглашала всех горожан посетить новый магазин. У входа в торговый зал первых покупателей встречали улыбками приветливые продавцы. Вниманию потребителей был предложен полный ассортимент сладостей, производимых предприятием: зефир, мармелад, ирис, халва, драже и др. Всего более ста наименований разнообразной продукции.

«Мы долго искали помещение в историческом центре города. Это место очень оживленное, здесь всегда много горожан и туристов, которым наверняка придется по вкусу продукция нашего предприятия», – отметила начальник отдела маркетинга ОАО «Красный пищевик» Елена Курмаз.

Новый магазин стал для организации десятым торговым объектом по счету. Фирменная торговая сеть компании представлена семью магазинами и тремя павильонами. А в скором времени еще один фирменный магазин появится в городе Бобруйске.

Zefir by

АКТУАЛЬНО

Высокий визит

Премьер-министр Республики Беларусь Андрей Кобяков в рамках рабочей поездки в Могилевскую область 8 апреля 2015 года посетил кондитерскую фабрику «Красный пищевик».

Глава Правительства ознакомился с работой мармеладного и зефирного цехов предприятия, процессами производства кондитерских изделий по классическим технологиям и на новых автоматических поточных линиях.

Во время визита обсуждался вопрос продвижения продукции на внешние рынки. По итогам I квартала 2015 года экспорт бобруйских сладостей составил 563,4 долл. США (15% от всей реализуемой продукции). Сегодня изделия фабрики поставляются в Россию, страны СНГ и Балтии, Германию, США, Канаду, Израиль. Не секрет, что основное преимущество старейшего бело-

русского кондитерского бренда – применение исключительно натурального сырья. Директор фабрики Сергей Анюховский подчеркнул, что самая главная задача – сохранение традиционно высокого качества продукции «Красного пищевода».

Премьер-министр продегустировал сладкую продукцию и высоко оценил главную новинку предприятия – соко-содержащий мармелад. Андрей Кобяков признался, что все его московские знакомые при случае непременно заказывают в подарок зефир бобруйского производства.



Zefir NEWS

Во имя памяти 70 лет без войны

В честь празднования самой знаковой и самой трогательной даты – 70-летия Победы в Великой Отечественной войне – «Красный пищевик» разработал тематический чехол на подарочный набор зефира в шоколаде.

На обложке красные маки на фоне голубого неба утопают в сочной зелени – как символ мирной и беззаботной жизни без войны. Такой дизайнерский подход стал знаком искренней благодарности и признательности всем ве-

теранам и участникам Великой Отечественной войны за их высокий Подвиг.

Работники ОАО «Красный пищевик» чтят память о великом поколении. Сегодня «под крылом» предприятия – 17 ветеранов, в числе которых и узники фашистских концлагерей. Многим уже далеко за 80, но каждый из них окружен вниманием и заботой. К 70-летию Великой Победы героям от предприятия оказана материальная помощь, а также вручены цветы и сладкая подарочная продукция.



Из воспоминаний Анны Васильевны Короткевич, ветерана Великой Отечественной войны:

«В тяжелейших условиях войны мне помог выжить самоотверженный труд во имя Победы. Сама я родом из деревни Песчаная Рудня (Светлогорский район, Гомельская область). Мне было 12, когда началась война. Помню, как прятались в лесу от немцев. Помню и то, как меня отправили в санитарный лагерь в Германию, где я работала прачкой. После возвращения на родину трудилась на ферме. А в 1985 году устроилась

на «Красный пищевик» уборщицей. Семь лет своей жизни посвятила работе на предприятии. У нас был дружный коллектив. Мы все время старались помочь друг другу. Свою судьбу связала с кондитерской фабрикой и моя племянница Валентина Капустина. Она почти 40 лет проработала мармеладником-пастильщиком».


ЭТО ЗДОРОВО!

Оказывается, можно быть лакомкой без вреда для здоровья. Достаточно лишь отказаться от калорийных кремовых пирожных и аппетитной сдобы в пользу зефира и мармелада. Ведь в них содержится пектин – природный натуральный компонент, ценный для организма человека. Об уникальных способностях пектина делать нашу жизнь лучше рассказала главный внештатный детский гастроэнтеролог Минздрава Беларуси Ирина Саванович.

Многие специалисты называют пектин «санитаром» за его способность эффективно выводить из организма такие вредные вещества, как радиоактивные элементы, ионы токсичных металлов и пестициды. Именно поэтому пектин – практически незаменимый продукт для населения, проживающего на территориях, пострадавших после аварии на Чернобыльской АЭС. Как, впрочем, и для любого из нас. Ведь он повышает

Природный «санитар»

Чтобы сладость была в радость

сопротивляемость организма отрицательному воздействию экологически неблагоприятных факторов окружающей среды.

Несомненная польза пектина заключается в его влиянии на обмен веществ организма. Так, он стабилизирует окислительно-восстановительные процессы, улучшает микрофлору кишечника, оказывая умеренное противовоспалительное

и обволакивающее действия на слизистую оболочку желудка, существенно снижает уровень холестерина в крови, формирует оптимальные условия для микробиоценоза – процесса размножения полезных для организма микробов. Поэтому данный продукт, являющийся по сути растворимой клетчаткой, должен обязательно войти в ежедневный рацион питания каждого человека.



НОВЫЙ БРЕНД

В добрый путь, CHOCONEL!

Ребрендинг – понятие относительно новое и для производителей, и для потребителей. В принципе, качеством упаковки товара на «Красном пищевике» столь серьезно занялись впервые. С обновлением товарных линеек обновляются и «одежды» – упаковки, как полюбившихся, так и новых видов продукции. К знакомым с детства «Морским камешкам» и драже «Мятное», которые сегодня согласно определениям западного рынка отнесены к «снекам», легким перекусам, добавились «Семечки в белом шоколаде», «Кешью в шоколаде» и многое другое. Этой весной «Красный пищевик» запускает сразу три новые линейки драже, которые объединяет как всеми любимые виды сладостей, так и совершенно новые вкусы.

Примечательно, что не оборот упаковки, а «лицо» сообщает: «натуральные ингредиенты!» За выбор зарубежного покупателя голосует и брендовое – «Сделано в Беларуси». Белорусское – значит качественное, доступное, вкусное. И правда, упаковка аппетитна уже своей продуктовой зоной: горсть орешков или изюма в глазури взывают к кошельку.

Оригинальная единая стилистика каждой линейки бобруйских драже делает эту группу товара легко узнаваемой. Дело за мерчендайзерами: представить ее на полках наших магазинов.

Облегчит эту работу всем понятное название: **Vot Эtti!** – такое маркетинговое хулиганство! Русско-английское снеко-перекусочное смешение. В этой линейке будут представлены драже «Мятное», «Разноцветные орешки», «Цветной горошек», «Морские камешки».

С каждым годом число сторонников здорового образа жизни увеличивается. Люди стараются

придерживаться специальной программы физических нагрузок и режима питания. Как правило, снеки становятся частью стиля жизни активных горожан. Покупателям легко запомнится название **Sweet & fit** – еще одна линейка натуральных драже. Сегодня в этой группе представлены семечки в шоколаде (на все вкусы: и в молочном, и в белом), изюм в шоколаде, драже арахисовое и арахис в сахаре. Особый изыск у арахиса в том же белом шоколаде. Что говорить, надо один раз попробовать. Стоит напомнить, что в своей продукции «Красный пищевик» использует только натуральную шоколадную глазурь на какао-масле.

И, наконец, для истинных гурманов – **CHOCONEL!** Изысканная линейка драже ядровых. Фундук, миндаль и кешью в шоколаде с ванилином. Маленький, но какой красивый и многообещающий знак внимания любимой девушке! Как это романтично! В продолжение традиции семейных воспоминаний дедушек и бабушек о кулке ароматных «подушечек»... В добрый путь, CHOCONEL!

В огромном супермаркете и в самой мелкой торговой точке в любом уголке нашей страны снеки продаются обязательно. Практически у каждого из нас в сумке лежат орешки, мюсли или конфетки на всякий случай, чтобы утолить голод между основными приемами пищи, проще говоря, подкрепиться! Натуральные и вкусные драже от «Красного пищевика» станут одними из самых любимых!

Секреты производства

Сегодня ОАО «Красный пищевик» выпускает более 50 видов драже. Среди них виды, уже ставшие классикой, и современное драже с корпусами из сушеных ягод, фруктов, орехов, карамели с накаткой из шоколадной глазури, белого шоколада, какао-порошка, сахарной пудры, вафельной крошки. О том, как производится рассыпное лакомство, рассказала ведущий инженер-технолог кондитерской фабрики Жаннета Колосовская.



Технология изготовления драже включает в себя несколько этапов: подготовка сырья, дражирование корпуса, глянецвание, фасовка и упаковка. Прежде чем приступить к производству, все сыпучие ингредиенты тщательно просеивают и пропускают через магнитные уловители. На первом этапе в дражировочный котел загружают подготовленные корпуса – орехи, изюм, сухофрукты. Ядра орехов заранее избавляют от примесей, обжаривают и очищают от шелухи механическим способом. Особой обработке подвергается изюм. Затем вращающийся корпус

изделия покрывают сиропом и добавляют сахарную пудру, вафельную крошку и другие компоненты. После каждой такой накатки полуфабрикат подсушивается. Процесс дражирования длится 30-40 минут. Далее полуфабрикат просеивается на специальных ситах с отверстиями 5-8 мм. Таким образом убираются излишки сахарной пудры. Следующий этап – выгрузка готового полуфабриката по 13-14 кг в лотки. Здесь он отстает от 1 до 3 суток. На финише драже в зависимости от вида отправляют либо на глянецвание, либо на покрытие шоколадной глазурью.



НОВЫЙ ВКУС

Что нам надо? Мармелада!

«Красный пищевик» с завидным постоянством продолжает баловать своих поклонников новинками. В начале 2015 года компания запустила в производство еще одну новую линейку мармеладов с добавлением натуральных концентрированных соков. Лакомство, упакованное в сочную обертку, можно приобрести не только в фирменных торговых магазинах предприятия, но и во всех торговых сетях республики.



Заряд витаминов на каждый день!

Рецептура нового мармелада разрабатывалась старым добрым экспериментальным способом. Технологи тщательно подбирали пропорции различных компонентов, входящих в состав продукции, не единожды проводили дегустации. И, надо сказать, старания оправдали все ожидания. Новый продукт получился не только вкусным, но и полезным для здоровья. Что в сегодняшних промышленных условиях большая редкость. В сладости нет ни грамма «химии». В составе только фруктовый сок, сахар, пектин и натуральные красители.

На сладком подиуме появилось сразу 8 популярных вкусов: апельсиновый, лимонный, клубничный, вишневый, мультифруктовый, ананасовый, яблочный и малиновый.

Специально для выпуска мармелада предприятие закупило новое современное фасовочное оборудование, позволяющее упаковывать порядка 3 тонн продукции за 8-часовую смену.

Отзывы наших потребителей

Вероника Кот, студентка Гродненского медуниверситета, г.Гродно, 19 лет

– В скором будущем я стану врачом. Стараюсь следить за своим здоровьем, придерживаюсь правильного питания. Хотя по натуре я сладкоежка. Ни дня не могу прожить без вкусенького. Во время учебы, особенно в период сессии, хочется заесть стресс шоколадом, печеньем, вафлями. Однако мы знаем, как это портит фигуру. Продукция «Красного пищевода» стала для меня настоящим открытием. Особенно мармелад, в составе которого содержатся только натуральные компоненты. Радует яркая и стильная упаковка нового мармелада. При любой возможности беру его с собой на пары в качестве перекуса.



Апельсиновый сок содержит витамины А, В, С, D, а также кальций, калий, железо и другие полезные микроэлементы. Он улучшает работу кишечника, эффективен против авитаминоза, атеросклероза и заболеваний печени.

Лимонный сок славится своими антиоксидантными качествами. Он помогает пищеварению, борется с онкологией, заживляет раны, предотвращает сердечную недостаточность, способствует усвоению кальция.

Употребление **клубничного сока** приводит в норму пищеварение и обмен веществ, снижает нагрузку на печень и желчный пузырь, стимулирует деятельность щитовидной железы, питает нервные и мозговые клетки, способствует формированию состава крови и костей.

Вишневый сок развивает память, улучшает аппетит, понижает уровень холестерина в крови, полезен при лихорадочных состояниях, атеросклерозе, заболеваниях нервной системы.

Ананасовый сок содержит практически все витамины и микроэлементы. В нем много ценного бета-каротина, витамина А, С, группы В и РР. Польза соков из ананаса кроется в наличии бромелайна – особого ферментного комплекса, который улучшает пищеварение и сжигает жиры.

Яблочный сок полезен при болезнях печени, мочевого пузыря, почек, мочекаменной болезни и атеросклерозе. Яблочный сок с мякотью содержит пектин, который нормализует работу кишечника. В **малиновом соке** достаточно много витамина А, который предохраняет от сердечно-сосудистых заболеваний, старения и рака.

Популярность **мультифруктового сока** связана не только с его экзотическим вкусом, но и с многочисленными полезными свойствами. Он собрал в себе всю пользу фруктов.



Новый мармелад с запоминающимся вкусом успел покориť сердца не только гурманов, но и получил высокую оценку профессионального жюри. Международный смотр качества кондитерских изделий «Инновации и традиции», который проходил в феврале 2015 года в Москве, принес в копилку ОАО «Красного пищевода» несколько наград. Так, за мармеладные формовые «Апельсиновый» и «Вишневый» – диплом 1-й степени и золотую медаль «За высокое качество продукции». За мармелад желтой формовой «Клубничный» – диплом 2-й степени и серебряную медаль «За высокое качество продукции».

Анна Витукевич, индивидуальный предприниматель, г. Лида, 46 лет



– К сожалению, заботиться о собственном здоровье и понимать смысл фразы «ты то, что ты ешь», мы начинаем только с возрастом. С большим удовольствием покупаю новый сокосодержащий мармелад. Надо сказать, что его быстро сметают с прилавков магазинов. Полезное лакомство снимает стресс и дарит хорошее настроение. И никаких лишних калорий!

Ксения Кухаревич, офис-менеджер, г. Минск, 30 лет

– Новым мармеладом за чаем угостила коллега на работе. Такое чувство, что попробовала лето на вкус. Нахлынули воспоминания: море, солнце, песок. Признаюсь, с тех пор в моей сумочке всегда есть место для этого чудного угощения. Сейчас очень модно следить за здоровьем: посещать фитнес-клубы, заниматься йогой, правильно питаться. Спасибо «Красному пищевику» за то, что он, словно мама, заботится о своих покупателях.



СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

Лаборатория дает добро

Сладкие лакомства «Красного пищевода» любят и ценят во всем мире за полезность, натуральность и безопасность. Высокие потребительские свойства зефира, мармелада, халвы неоднократно были отмечены многочисленными дипломами и наградами престижных международных конкурсов и выставок. Секрет успеха прост – на предприятии традиционно особое внимание уделяется качеству продукции.



Жесткий контроль поступающего сырья, исключительно натурального, технологического процесса на всех этапах, готовой продукции, упаковочных материалов осуществляет производственная лаборатория «Красного пищевода». Она оснащена новейшим оборудованием для проведения микробиологических, физико-химических и радиологических исследований.

«У нас есть собственное микробиологическое отделение, физико-химическая лаборатория, а также пост радиационного контроля, – рассказывает начальник производственной лаборатории Елена Жлоба. – Кроме того, все дополнительные показатели безопасности, в том числе для контроля содержания тяжелых металлов, пестицидов, определяем в сторонних организациях на договорной основе. Многие годы сотрудничаем с «Бобруйским зональным центром гигиены и эпидемиологии». Помимо центральной производственной лаборатории в каждом цехе имеются производственные подразделения. Ежедневно за качеством выпускаемой продукции следят 7 инженеров-лаборантов центральной производственной лаборатории и 15-20 лаборантов в цехах».

Под пристальным вниманием контролеров – каждый из этапов производствен-

ного процесса: от сырья до готового продукта. Все физические и химические показатели обязательно регистрируются в журналах. Непрерывная проверка исключает риски получения некачественной продукции на самых ранних стадиях. Именно такой принцип «прослеживаемости» от А до Я и лежит в основе системы ХАССП, что расшифровывается как «анализ опасностей и критических контрольных точек».

«Вся наша продукция сертифицирована в белорусской системе соответствия, а также имеет декларации Таможенного союза. С 2004 года на предприятии функционирует система менеджмента качества ИСО. В 2005 году при производстве глазированных мармелад и конфет глазированных с корпусами сбивным, желейным и желейно-сбивным внедрена система управления качеством и безопасностью на основе принципов ХАССП. А в апреле 2015 года сертификат соответствия системе ХАССП появился и у зефирного участка», – добавила Елена Жлоба.

На заметку

Система ХАССП была разработана еще в 60-х годах в США. Впервые ее применили в процессе производства питания для астронавтов.

Татьяна Рак, инженер-лаборант, проработала на фабрике 34 года:

«На «Красный пищевик» пришла работать контролером отдела технического контроля в июне 1980 года. С тех пор основные принципы контроля качества не изменились. Все работы по-прежнему выполняются на совесть. Производственная лаборатория на фабрике существует с давних времен, про нее еще в детстве мне рассказывала мама. А она на предприятие устроилась сразу после войны».



Подарок из Беларуси

Мода на «белорусское» стремительно набирает популярность. Сегодня национальные узоры красуются на одежде, чехлах для мобильных и даже в виде татуировок. А совсем недавно народный орнамент появился и на упаковке подарочных наборов зефира «Красный пищевик». Новинка поступила в продажу уже в начале мая.

Такая любовь к «своему» не случайна. В магическую силу символов и знаков, оберегающую от любых напастей, верили наши предки. Обрядовый рушник занимал важное место в традиционной культуре белорусов. Еще с дохристиан-

ских времен славяне использовали для вышивки два цвета – красный (символ жизни) и белый (символ чистоты). А уже с конца XIX века добавился и черный цвет (символ земли). Узоры вышивок часто состояли из геометрических фигур: косых крестов, розеток, звезд и т.д.

Так, на подарочную упаковку зефира «Бело-розового» нанесен один из самых распространенных элементов белорусского орнамента – «заполненный ромб». Он символизирует плодородие, урожайность, материнство и рождение всего нового. Поэтому зефир с национальным характером от бобруйской кондитер-

ской фабрики представляет собой подарок, который изготовлен на богатой и щедрой земле.

В основе оформления упаковок для зефира «Ванильный» в шоколаде и зефира в белой глазури – орнамент «дерево жизни», символизирующее вечность и бессмертие. Таким образом «Красный пищевик» подчеркивает многовековые традиции производства продукции. Теперь не придется ломать голову, что подарить иностранному другу на память о Беларуси!



Сладкое приветствие

Особым спросом у заграничных гостей в дьюти-фри будет пользоваться и подарочный набор бобруйского зефира «Привітанне з Беларусі». Новую, яркую и стильную обложку, оформленную в почтовом стиле, украшают историко-архитектурные достопримечательности Беларуси.



145 лет и тысячи сладких моментов

Накануне 145-летнего юбилея «Красный пищевик» в очередной раз признается в любви покупателям. Так, компания выпустила несколько оригинальных вариантов чехлов в юбилейном дизайне на подарочные наборы зефира.

Специалисты старейшего предприятия кондитерской отрасли в Беларуси постоянно трудятся над совершенствованием упаковочных материалов.



ИСТОРИЯ В 145 ЛЕТ

Этапы большого пути

В 2015 году ОАО «Красный пищевик» празднует свое 145-летие. Солидная дата послужила поводом для проведения глубокого архивного исследования истории главной белорусской кондитерской фабрики. Как отметила начальник отдела маркетинга Елена Курмаз, «Красный пищевик» – это легендарная марка, в которой сочетаются сильные традиции и высокий потенциал развития. Поддерживая связь поколений, нам важно знать все этапы становления предприятия, ведь история фабрики – это история людей и судеб, а значит, история страны».

Согласно ведомости о фабриках и заводах, существовавших в Минской губернии в 1868 году, на территории города Бобруйска действовали два свекло-сахарных винокуренных завода, находящихся в первой части города. Оба принадлежали бобруйским купцам.

Один из них – Лейбе Гецову, второй – Абраму Ратнеру. Занимались на заводах гонкой вина из свекло-сахарных остатков. Возможно, именно один из этих заводов положил начало кондитерской фабрике «Красный пищевик».

Однако первый дрожжевой завод в городе Бобруйске, владельцем которого являлся русский подданный, купец 2-й гильдии Хонон Шлимов Райцин, упоминается в архивных документах в 1870 году. В 1876 году данный завод, находившийся в деревянном здании, расположенном в первой части горо-

да, производил в год 500 пудов сухих дрожжей на сумму 4500 рублей. На заводе работало всего три человека, один мастер еврей и два русских рабочих.

Хонон Райцин был единственным в Бобруйске производителем дрожжей на протяжении двух десятилетий. За это время завод расширялся, изменялось его техническое оснащение, увеличивалось количество рабочих, варьировались наименование и объемы производимой продукции.

В 1879-1880 годах производство на заводе сосредоточилось только на выпуске хлебного вина крепостью 50%, выделка дрожжей осуществлялась на другом заводе купца Райцина – винокуренном, где в этот период производилось 280 пудов дрожжей и 750.000% вина. Позднее, в 1885 году на заводе снова было организовано как производство дрожжей, так и вина и спирта. Завод стал именоваться дрожжево-винокуренным. На нем трудилось 6 рабочих, которые выпускали 400 пудов дрожжей в год, появился паровой котел.

В 1887 году, после того как винокуренный завод Хонона Райцина сгорел во время пожара, на уцелевшем дрожжево-винокуренном заводе объем производства значительно увеличился. Количество рабочих, которые жили в специальных бараках на территории завода, выросло до 20 человек. Рабочий день длился 12 часов, заработная плата составляла 12 рублей в месяц.

26 января 1890 года Хонон Райцин продает принадлежащие ему дрожжево-винокуренный и пивоваренный заводы мещанину, купцу 2-й гильдии Засьману Мовшему Рабиновичу. В 1891 году новый владелец ходатайствует об установлении на заводе нового парового котла, а в августе 1892 года направляет в строительное отделение новый проект на пристройку к заводу паровой мукомольной мельницы. Оба проекта были одобрены.

В 1894 году на дрожжево-винокуренном заводе Рабиновича трудятся 12

рабочих, которые производят дрожжей на сумму 29 000 рублей и спирта на сумму 160 494 рубля. В 1895 году число рабочих увеличивается до 19 человек, за год на заводе произведено винокуренных изделий на сумму 260 000 рублей, дрожжей на сумму 31 000 рублей.

Статья подготовлена на основе документов и материалов фондов Национального исторического архива Беларуси.

Продолжение в следующих номерах газеты Zefir.by.



ГУРМАН

Трюфели из халвы

Ингредиенты:

Халва подсолнечная «Сахарная» – 500 г
Орехи грецкие – 100 г
Горький шоколад – 300 г
Растворимый кофе в гранулах – 3 ч.л.
Сливки – 125 мл
Коньяк – 3 ст.л.



Приготовление:

1. Измельчить халву, орехи, шоколад.
2. Смешать вместе орехи и халву.
3. Растворить в кастрюльке на маленьком огне до кремобразного состояния кофе, сливки и шоколад.
4. Добавить к крему халву с орехами, затем коньяк. Перемешать, охладить, накрыть пленкой и поставить в холодильник минимум на 6 часов.
5. Сформировать шарики, выложить на тарелку, застеленную бумагой для выпечки, и снова поставить в холодильник на 1 час.

