

«Уфимский хлеб»: борьба за качество



— актуально —

В последние годы уфимцы привыкли к невиданному ассортименту хлебобулочных изделий в магазинах: на переполненных полках лежат десятки, а то и сотни видов буханок, батончиков и багетов, выпущенных как крупными хлебокомбинатами, так и небольшими пекарнями. Однако хоть и говорят, что хлеб — всему голова, его качество, увы, зачастую оставляет желать лучшего.

Контрасты качества

По оценкам генерального директора АО «Уфимский хлеб» Валерия Ратникова, ежедневно жители Уфы и окрестностей съедают около 300 тонн хлеба. Примерно половину этого объема выпускают крупные промышленные предприятия; вторая половина — это продукция небольших пекарен, которых только в столице республики насчитывается около двухсот. В этом и кроется главная проблема: качество хлеба из пекарен зачастую не выдерживает никакой критики, при этом кустарные производители, по сути, работают без всякого контроля со стороны государства.

«Есть в Уфе небольшая сеть пекарен, не буду ее называть. Одна из моих знакомых купила их продукцию, которая заплесневела уже на второй день, хотя срок реализации, если верить этикетке — трое суток. Были написаны письма и производителю, и в Роспотребнадзор — ответа на сегодняшний день пока нет. Появился подобная жалоба в наш адрес — сразу же придут пять человек проверяющих из разных ведомств, которые прошерстят наше производство с головы до ног. Дело в том, что есть закон, запрещающий контролирующим органам устраивать проверки на предприятиях малого бизнеса в первые три года существования. И кустарные пекарни этим пользуются: проработают так

два с половиной года, а потом меняют вывеску. И государство спокойно на это смотрит, вопреки федеральному закону о безопасности пищевой продукции. А в итоге народ ежедневно покупает эти 150 тонн некачественного хлеба», — сетует Валерий Ратников.

Отсутствие контроля за мелкими производителями приводит к тому, что каждый раз, когда их безответственность приносит серьезные — и крайне неприятные — последствия для потребителя, неизбежно страдает репутация самих хлебокомбинатов, так как покупателю неизвестно, кто выпустил данную продукцию, хлебокомбинат или частная пекарня.

«Бабушки, дедушки привыкли с советских времен к тому, что хлеб выпекают заводы», — говорит собственник АО «Уфимский хлеб» Алексей Крутов. — Торговые сети выкладывают продукцию малых пекарен, потому что, естественно, ценник у них ниже. И люди берут этот хлеб, думая, что это заводская продукция. Но в тот момент, когда не дай бог случится какое-нибудь отравление, все газеты будут кричать о том, что производственные травмы людей. Такое было уже не раз, ведь никто не разбирается, чем отличается пекарня от завода. Но чтобы такого некачественного хлеба не было на прилавках, нужен жесткий контроль. Тем более, когда речь идет об основном продукте питания, который есть на каждом столе».

Алексей Крутов объясняет: «Уфимский хлеб» — это тщательно выстроенная технология производства, опытные специалисты с большой буквы, многие из которых отдали десятки лет любимому делу, полный контроль над качеством — как внутренний, так и со стороны государственных инстанций.

«В кустарных пекарнях нет ничего подобного», — продолжает Алексей Владимирович. — Иной раз возникает ощущение, что владельцы этих пекарен путают стройку с хлебом. Об антисанитарии даже говорить не буду. Я однажды заехал в одну из таких пекарен — был шокирован. Лето, жара, работали иностранцы в сланцах, я уж не говорю, какие у них были ноги и руки, и они месили этими руками тесто. Я посмотрел на это и подумал: вот бы снять это на видео и показать людям, показать нашему правительству, которое пытается поднять малый бизнес. Поймите меня правильно: я не против малого бизнеса — пусть себе поднимается. Но благодаря тому, что государство освободило малый бизнес от всех проверок, человек сегодня может просто арендовать гараж, поставить

Владелец компании «Уфимский хлеб» Алексей Крутов

там две-три печи, и целых три года не обращать внимания на качество. Возможно, по жалобам населения придет Роспотребнадзор, но в таких случаях гараж просто закрывается на замок, а через пару дней спокойно продолжает работу. Разве будет комиссия дежурить возле гаража все это время? Конечно же, нет. Мы неоднократно запрашивали в минсельхозе статистику по пекарням, я лично несколько раз поднимал вопрос: кто контролирует малые пекарни? Не нашлось ни статистики, ни контроля. Мне кажется, давать такую свободу малому бизнесу — это огромная ошибка, особенно если дело касается продуктов питания».

В российской хлебной отрасли остается еще немало нерешенных проблем, помимо вопросов контроля качества. К примеру, в последние годы стремительно набирает популярность «здоровый» хлеб, основанный на зерновых смесях. Проблема в том, что отечественных производителей таких смесей можно пересчитать по пальцам: это связано с нехваткой и оборудования, и технологий для их выпуска.

«Представьте, что вам необходимо добавить девять граммов какого-то витамина на тонну смеси», — объясняет Валерий Ратников. — «Чтобы достичь этого, нужен очень серьезный смеситель, который производит, допустим, в Германии и продает по заоблачной цене в 18 млн рублей. К тому же на производственной линии должен стоять не один смеситель, а десяток; и такой завод в итоге обходится во многие миллионы долларов, поэтому открывать подобное предприятие сегодня совершенно нерентабельно. В итоге мы покупаем зерновые смеси из-за рубежа, что не может не сказываться на цене хлеба».

При более благоприятных условиях хлебопромышленники могли бы выпускать целую линейку оздоровительных хлебов, предназначенных для людей, страдающих желудочно-кишечными заболеваниями, сахарным диабетом. Но вынужденное использование некачественного сырья приводит к тому, что потенциальные потребители уже не могут позволить себе постоянно покупать такие продукты из-за их дороговизны.

Промышленный размах

Ветер разносит аромат свежего хлеба далеко за территорию хлебозавода на Индустриальном шоссе. За бетон-

ным забором — несколько корпусов, в одном из которых расположен огромный производственный цех, где и выпускается знакомый каждому уфимцу продукт.

Если окинуть взглядом помещение цеха, можно проследить весь путь изготовления хлеба — от замешивания теста до упаковки готового продукта. Основную часть корпуса занимают шесть печей, в каждой из которых выпекается тот или иной сорт. С одной стороны конвейера рабочие закладывают сформованные заготовки, с другой — вынимают горячие, пышущие жаром буханки. Весь процесс приготовления автоматизирован: печи работают по заранее запрограммированной программе, в точности соблюдая заданную температуру и время прохождения каждого участка.

На втором ярусе расположен склад подготовленного сырья, где своего часа ждут ингредиенты для будущего хлеба — вода, закваски, просеянная мука. За дверью — зал с огромными стальными силосами, в каждом из которых хранится по 35 тонн муки. Этих 35 тонн хватает буквально на один день, поэтому на склад ежедневно прибывают муковозы из разных регионов России — география поставок муки включает не только Республику Башкортостан, но и Омскую, Челябинскую, Оренбургскую области, а также Татарстан и Удмуртию.

«В среднем за смену мы выпекаем 30–32 тонны хлеба», — рассказывает пекарь-мастер АО «Уфимский хлеб» Алия Халимова. — Перед праздниками обычно готовим больше — к 8 марта, например, сделали 37 тонн. Один из наиболее популярных сортов среди уфимцев — это, конечно, «Черниковский», который мы выпекаем 10–12 тонн в сутки и упаковываем в том или ином виде — целиком, половинками или сразу в нарезке».

Готовый хлеб некоторое время выдерживается на стеллажах, прежде чем отправляется на участок упаковки. Немного дальше расположена линия резки: для удобства покупателя готовый хлеб режут на порционные порции. Вдоль корпуса можно заметить стройный ряд «Газелей», которые уже через несколько минут покинут ворота хлебозавода и разедутся в разные стороны, чтобы как можно скорее обеспечить торговые точки столицы свежим хлебом.

Впрочем, «Черниковский» — это только один из множества сортов. По словам начальника производства Ра-

мили Якуповой, ассортимент «Уфимского хлеба» очень широк — в настоящее время предприятие выпускает более 80 наименований только хлебобулочных изделий, не говоря уже о кондитерской продукции.

«У нас очень большой ассортимент. Это и заварные сорта, которые мы производим в течение трех суток, начиная от закваски; и пшеничные хлеба, которые выпекаются по пять часов только для того, чтобы готовый продукт был вкусным и насыщенным. Часто появляются новинки, которые мы разрабатываем совместно с нашей лабораторией: к примеру, у нас есть линейка «Хлеба мира», недавно пополнившаяся двумя новыми сортами. Разработка и отладка нового рецепта на предприятии занимает в среднем около двух месяцев. Доведение хлеба до потребителя — это сложный и длительный процесс, и он зависит не только от технологов, но и от мнения государственной комиссии, которая дает свои заключения. К сожалению, бывает и так, что даже те продукты, которые нравятся потребителю, не всегда доходят до него», — говорит Рамила Якупова.

Специалисты утверждают, что по настоящему качественный промышленный хлеб — это целая наука, в которой совершенно недопустимо закрывать глаза даже на мелкие недочеты. Мало просто замесить тесто и поставить в печь: здесь важно и строжайшее соблюдение всех технологических нюансов, и тщательный контроль качества на всех этапах — от проверки входящего сырья до оценки готового продукта. Поэтому в двух шагах от шумного цеха находится кабинет производственно-технологической лаборатории, в которой беспристрастно проверяют каждую партию на соответствие десяткам показателей.

«На каждый вид продукции есть свои нормативные документы, и мы производим хлеб в строгом соответствии со стандартами», — рассказывает начальница лаборатории Ирина Сулова. — Качество проверяется в первую очередь по органолептическим параметрам — вкус, запах, цвет. Дальше идут физико-химические показатели — кислотность, пористость и влажность».

Сейчас очень развиты пекарни формата «возле дома». Не могу говорить за все, но ни в одной пекарне, где я была, я не нашла даже нормативных документов, по которым они выпускают свою продукцию. И никакого контроля у них тоже не видела. Если бы мы выпускали такую продукцию здесь — нам бы ее даже не дали бы вывезти за ворота, так как она попросту не соответствует стандартам. Берешь ты эту буханку из кустарной пекарни — на второй день ее уже невозможно есть, она вся крошится. Наш хлеб, тот же «Черниковский», вообще неделя-

ми может храниться, и ему ничего не будет. Причем мы туда не добавляем ничего, что могло бы так сильно увеличивать срок годности. Это естественный процесс, и мы очень гордимся этим», — говорит Ирина Сулова.

Время наводит порядок

«Уфимский хлеб» сменил собственника пять лет назад, в начале 2012 года. Завод в то время оставил удручающее впечатление, но все же продолжал выпускать хлеб, кое-как держась на энтузиазме сотрудников. Черный поток, устаревшее оборудование, обшарпанные стены. Рабочие закрывали дыры в протекающей крыше пластиковыми листами, чтобы уберечь готовый хлеб от дождя и снега.

«Сколько хищений здесь было, сколько об этом писали! — вспоминает Алексей Крутов. — Надо поставить памятник самому заводу — за то что он выжил, несмотря ни на что. В Нефтекамске на заводе, который я недавно приобрел, в разгар кризиса прежний собственник начал вытаскивать с хлебокомбината крупные суммы денег, повесил на него кредиты. Естественно, завод просто не мог выплачивать ежемесячно по пять миллионов рублей только в счет погашения кредитов. В прошлом году завод начал задыхаться, и, вероятно, задохнулся бы окончательно: ситуацию спасли сотрудники комбината и своевременная покупка предприятия нами. Ничего не было — ни муки, ни сырья. Наш завод в Ишимбае несколько лет просто лежал на боку. За полгода мы расплатились с долгами по зарплатам, по налогам, наладили постоянные поставки сырья».

За прошедшие пять лет «Уфимский хлеб» полностью преобразился — были отремонтированы производственные цеха, установлено новое оборудование, обновлен автопарк, приведена в порядок и территория хлебокомбината. Одним из принципиальных решений нового собственника стал подход к выплате зарплат: деньги сотрудникам должны выплачиваться день в день, любые задержки недопустимы. На сегодняшний день рабочие получают в среднем 23–26 тысяч рублей в месяц, при этом только на «Уфимском хлебе» работает 800 человек; всего же в штате всех четырех предприятий Алексея Крутова — около двух тысяч сотрудников.

В перспективе эти четыре завода могут обеспечить хлебом всю республику: «Уфимский хлеб» рассчитан на ежедневный выпуск 100 тонн продукции, но пока производит только треть от этого количества. «Хлебозавод №7» работает на 50% от полной загрузки. Завод в Нефтекамске загружен на 30%, предприятие в Ишимбае — всего лишь на 8%. «Нам есть куда расти», — резюмирует Алексей Крутов.



Генеральный директор «Уфимского хлеба» Валерий Ратников

