

Здоровый хлеб

от ООО «Новый Продукт»

текст Алексей Сергушкин фото Людмила Лобанова

Пять лет в Самаре успешно работает ООО «Новый Продукт» – предприятие, которое, оправдывая своё название, вносит новое слово в такую, казалось бы, привычную и обыденную сферу пищевой промышленности, как хлебопечение. Ориентируясь на широкие слои покупателей со средним и низким достатком, предприятие осваивает новые для самарского рынка рецепты «здорового» и вкусного хлеба, в том числе, содержащего полезные натуральные добавки.

Сегодня ООО «Новый Продукт», директором которого является Наиль Рашитович САЛАХОВ, ежедневно выпускает более 5 тонн продукции. Основной объём приходится на хлеб и недорогие хлебобулочные изделия повседневного спроса, благодаря чему предприятие можно назвать социально ориентированным. Отпускная цена на некоторые виды хлеба не превышает 17 рублей за буханку. Приятным дополнением к хлебному ассортименту являются вкусные и оригинальные кондитерские изделия – ватрушки, песочные торты, круассаны, кексы, печенье и многое другое. Всего предприятие выпускает около 50 наименований изделий.

Высокое качество продукции ярче всего иллюстрирует тот факт, что ООО «Новый Продукт» активно сотрудничает с Красноглинским комбинатом детского питания, обеспечивающим хлебобулочными изделиями дошкольные учреждения. Такое сотрудничество накладывает на предприятие дополнительные требования к качеству и соблюдению графика поставок.

Реализация основного объёма продукции осуществляется через сеть супермаркетов «Пчёлка» и «Карамель», владельцем которых ООО «Элит». Также предприятие

работает с магазинами торговых сетей «Любимый» и «Меркурий». Кроме этого, хлебобулочная продукция реализуется в четырёх собственных торговых точках в Промышленном и Кировском районах Самары, а также небольшим торговым организациям.

Коллектив предприятия, насчитывающий около 50 человек, в основном сложившийся, опытный, квалифицированный. По словам главного технолога ООО «Новый Продукт» Дмитрия ГЕЛЬФГАТА, высокий профессионализм и ответственность работников позволяют эффективно использовать современное импортное оборудование ведущих европейских производителей, особенностью которого является более щадящий способ обработки теста, приближенный к классической ручной обработке.

Предприятие активно разрабатывает новые для самарского рынка виды изделий, сочетая при этом классическую рецептуру с внедрением натуральных добавок, полезных для здоровья. Совсем недавно – в октябре – «Новый Продукт» приступил к производству хмелевого хлеба без применения прессованных дрожжей, при котором используется традиционный русский рецепт закваски.

За «здоровым» хлебом руководство пред-

приятия видит большое будущее, к которому необходимо стремиться уже сегодня. «К сожалению, в отношении хлебных изделий покупатель в Самаре ещё очень консервативен, медленно принимает новое, – сетует Дмитрий Михайлович. – Между тем в Европе потребители активно переходят к продуктам повседневного спроса, обогащённым полезными добавками. В той же Финляндии, например, много лет действует государственная программа «Здоровье через хлеб», благодаря которой жители страны не нуждаются в искусственных БАДах, а получают все необходимые элементы, витамины, минералы и аминокислоты с обычным хлебом».

В настоящее время ООО «Новый Продукт» производит сертифицированный заварной ржано-пшеничный хлеб с применением финского сырья, которое считается одним из самых экологически чистых. Это лишь одно изделие из серии «Ржаное чудо», куда входит, в частности, зерновой хлеб, хлеб с добавлением фруктов, орехов и других полезных и вкусных ингредиентов. Таким образом, оставаясь хорошо знакомым и неизменно востребованным, хлеб становится действительно новым продуктом, отвечающим высоким запросам сегодняшнего дня.

