

# Качество в приоритете

текст  
Ирина Киселенко



**27** лет присутствия на рынке производства хлебобулочных и кондитерских изделий, неизменно высокий спрос на продукцию, идеальная репутация и стопроцентная узнаваемость бренда Самарского БКК даёт право говорить о прочном лидерстве компании в самарском регионе. Успех, бесспорно, обусловлен грамотным руководством и правильно выбранными приоритетами развития предприятия. Основные принципы его работы: высокие требования к производственному процессу, контроль качества продукции, оперативный отклик на покупательский спрос путём расширения ассортимента, введения новых видов изделий хлебопекарного производства и сладостей.

Генеральный директор Самарского БКК **Лидия Сергеевна Ерошина** стояла у самых истоков создания пищевого комбината. За годы работы она окружила себя командой единомышленников, слаженная работа которых всё это время поддерживала и обеспечивала намеченный курс развития предприятия. Сегодня СБКК неизменно удерживает порядка 20% кондитерского и хлебобулочного рынка Самарской области, выпускает более 30 тонн хлебобулочных, 3 тонны кондитерских, свыше 6 тонн слоёных и сдобных изделий в сутки. Ассортимент продукции насчитывает около 200 наименований. Доля рынка удерживается в первую очередь благодаря высокому уровню качества.

## Качество

Ориентир на высокое качество и натуральные ингредиенты в составе выпускаемой продукции заложен в стратегию развития предприятия с первых дней работы производства. Собственные сертифицированные лаборатории комбината (физико-химическая и микробиологическая) позволяют проверять всё поступающее

сырьё. Раз в квартал готовая продукция отправляется в независимую лабораторию для подтверждения отсутствия в её составе источников ГМО. Это предусматривается техническим регламентом ISO 22000. Постоянная работа по совершенствованию системы управления качеством на предприятии позволили СБКК успешно пройти сертификацию SGS по стандарту ISO 22000:2005. Тогда комбинат был одним из первых самарских предприятий, внедривших систему международного соответствия требованиям безопасности пищевых продуктов по всем показателям. Однако на достигнутом предприятие не остановилось и по истечении трёхлетнего сертификационного цикла вышло на сертификацию уже по схеме FSSC 22000, которая помимо требований стандарта ISO 22000 включает в себя ряд других дополнительных тре-

бований к системе управления пищевой безопасностью на производстве.

## Модернизация

Повышению качества продукции способствуют и меры по модернизации производства, внедрению инновационных технологий. Запуск новой комплексной линии по производству батончиков, а также предшествующая модернизация кондитерского производства, производства слоёных и сдобных изделий позволили предприятию выйти на новые производственные мощности. За счёт инвестиций в новое оборудование и современные технологии комбинат добился максимальной автоматизации и гигиеничности производства на всех этапах производства от замеса до упаковки. Без добавления улучшителей увеличили объёмный и количественный



выход продукции, а также без консервантов, за счёт охлаждения изделий в чистой среде, существенно удлинители срок её хранения. Это стало возможным после реализации уникального инновационного проекта реконструкции производства по всей технологической цепочке, начиная с модернизации тестоприготовительного и тесторазделочного отделения на базе импортного оборудования, остывочного отделения – на базе финской автоматизированной системы для охлаждения готовой продукции в стерильных условиях, и заканчивая упаковочным отделением, где появилась установка для резки и упаковки продукции. «Чистые» технологии в прямом смысле: никаких контактов продукции с работниками цеха, полное исключение микробного обсеменения воздушной среды, абсолютная стерильность производственного процесса до момента упаковки продукции.

Проект впечатляет своим масштабом и полученным от внедрения результатом. Новая производственная линия позволила решить стратегическую задачу предприятия: улучшить качество и увеличить объём выпуска продукции вдвое на небольших площадях с полной автоматизацией процесса производства. В настоящее время линия вышла на свою производственную мощность. Это явилось очередным этапом модернизации производства на предприятии.

## Реализация

Сильной стороной предприятия является также реализация продукции. Порядка 20% всего объёма поставляются в соб-

ственную торговую сеть, которая включает в себя около 20 торговых точек. Всегда широкий ассортимент свежих тортов, хлеба и сдобы, круассанов и слоев представлены в фирменных магазинах, отделах, павильонах. Здесь также принимаются заказы на изготовление индивидуальных кондитерских изделий. Неизменными крупными клиентами СБКК являются федеральные и местные торговые сети и магазины Самарской области («Тандер», «Пятёрочка+», «Карусель», «Перекрёсток», «Пчёлка» и т.д.). Стоит отметить, что с увеличением срока годности продукции существенно сократился возврат хлебобулочных изделий из торговых сетей. Это ещё одно последствие проведённой модернизации в пользу повышения эффективности производства, оптимизации работы отделов сбыта и экспедиции.

## Сотрудники

Забота о сотрудниках – не менее важный аспект деятельности Самарского БКК. На комбинате работают около 900 человек. Для них действует собственная столовая, обеспечивающая частично оплачиваемыми

завтраками и обедами; профессионально оснащённый медпункт. Профсоюз комбината уделяет большое внимание решению социальных вопросов, проводит культурно-массовые мероприятия, организует оздоровление детей работников в летний период. Сотрудникам ежегодно выплачивается материальная помощь и «тринадцатая» зарплата, премии к праздникам. Чтобы снять проблему нехватки высококвалифицированных кадров кондитерского направления, СБКК активно работает с техникумами и училищами, готовит будущих специалистов на собственной учебной базе.

## Планы

Традиционная продукция – хлеб «Столичный», «Дарницкий», «Сельский», а также батончики «Новый», «Горчичный», булка «Городская», заварные хлеба с зерновыми добавками, слоёные изделия, круассаны, торты и пирожные – прочно заняла свою нишу в удовлетворении потребителей качественной и вкусной продукцией среднеценового сегмента. Поэтому в планах СБКК обновление ассортимента и разработка новых продуктов на основе традиционных технологий хлебопечения. Среди последних разработок комбината – хлеба «Северное чудо» с клюквой и «Купеческий», наборы пирожных «Премий» и «Соблазн», уже полюбившаяся всем зерновая сдоба с сыром. Основными мероприятиями по модернизации производства в перспективе станут реконструкция печей и расстоечного оборудования в хлебобулочном производстве, освоение новых производственных площадей, развитие сегмента шоколадной заморозки изделий. Это позволит двигаться дальше, реализовывать задуманное, ориентироваться только на успех. А успех, как известно, не случаен. Заслуженные позиции одного из лидеров хлебопекарной отрасли губернии планируется закрепить и сохранить.

