



Уважаемые читатели, а вы знаете, как испечь вкусный, мягкий, душистый хлеб? О, это не такое простое дело, каким кажется на первый взгляд! Нужна мука самого высокого качества, строгое соблюдение технологии производства, внимательное и ответственное отношение к делу. Особенно когда выпекаешь хлеб не только для личного потребления, но и для тысяч земляков.

Предприятие ООО «Светлоярский хлеб» работает уже два года, но за этот короткий срок постигло многие секреты и тонкости хлебопечения.

За продукцию

не стыдно

– Печь хлеб – это трудное дело, – честно признаётся владелец предприятия ООО «Светлоярский хлеб» Александр Малахов. – Есть очень много тонкостей, которые нужно соблюдать. Это качество используемой муки, температура воды при замешивании теста, время подхода теста...

За всем этим сложным процессом на пекарне следит грамотный и опытный технолог Галина Уймёнова. Именно благодаря её неусыпному контролю хлеб получается душистым, мягким, вкусным. Не удивительно поэтому, что хлебобулочная продукция, которую производит пекарня, пользуется высоким спросом не только у светлоярцев, но и у жителей Волгограда и других районов области.

В настоящее время ООО «Светлоярский хлеб» производит около полутора тонн продукции в сутки, хотя мощность оборудования пекарни позволяет, при необходимости, увеличить объём производимой продукции в два раза!

В ассортименте ООО «Светлоярский хлеб» – порядка 15 сортов хлеба, а также разнообразная сдоба: булочки с начинками на любой вкус, пироги и кексы.

Хлебные сезоны

Интересно, что, по наблюдениям Александра Малахова, спрос на хлебобулочную продукцию существенно изменяется в течение года. С сентября по май хлеб раскупается хорошо, а вот в летние месяцы продажи падают на 30-40%. По мнению Александра Ивановича, связано это с тем, что летом многие уезжают в отпуска или предпочитают налегать на овощи и фрукты, которые, как известно, тоже имеют на столах сезонную прописку.

Тем не менее и зимой и летом ООО «Светлоярский хлеб» поставляет продукцию в торговые точки Светлоярского района, городов Волгограда, Волжского, посёлка Красная Слобода Среднеахтубинского района. Также предприятие снабжает хлебом школы и детские сады района. Спрос на продукцию светлоярской пекарни растёт, и рынок сбыта тоже расширяется.

Есть у предприятия и свои ларьки по продаже хлебобулочной продукции – в Светлом Яре их семь. Свежий хлеб – только из печи – доставляется сюда четыре раза в день. По словам Александра Малахова, в планах предприятия – открыть свои торговые точки и в других посёлках Светлоярского района.

Награда за хлеб

На предприятии ООО «Светлоярский хлеб» трудоустроены более 60 человек. Достойная зарплата, соцпакет и условия труда привлекают сюда специалистов не только из Светлоярского района, но и из Волгограда. «Коллектив на предприятии профессиональный и дружный», – подчёркивает А. Малахов. А это, как известно, залог успеха в любом деле.

Конечно, в нестабильных экономических условиях есть у предприятия и свои трудности, связанные с закупкой муки, топлива для работы печей, запчастей для оборудования. Но, несмотря на это, ООО «Светлоярский хлеб» регулярно оказывает спонсорскую помощь Светлоярской детско-юношеской спортивной школе, выделяя средства на приобретение спортивного инвентаря, содействуя в организации поездок детей на соревнования.

В прошлом году глава Светлоярского района Борис Коротков наградил владельца предприятия ООО «Светлоярский хлеб» Александра Малахова почётным знаком «За вклад в социально-экономическое развитие Светлоярского муниципального района» Но главная награда – это высокая оценка качества и народная любовь, которую по праву заслужила продукция светлоярской пекарни!