

Практика вместо теории



Продолжаем наш рассказ о мероприятиях Международной выездной конференции в Санкт-Петербург, организованной совместными усилиями ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности и журнала «Пекарь&Кондитер».



С первых минут стало ясно: организаторы сделали ставку на живое общение и практические примеры. Вместо сухих докладов – разбор кейсов и выезды на крупнейшие производственные площадки Петербурга, анализ всей цепочки процессов от закупки сырья до упаковки и реализации готового продукта. Участники познакомились с организацией производственных процессов и ассортиментом **ООО «Хлебный дом»**, побывали в цехе, где выпускают знаменитый десерт «Ягодное лукошко» с большим количеством ягод в нежнейшей песочной корзиночке. Компания производит также свежий хлеб, мелкоштучные изделия, замороженную продукцию, кондитерские изделия. Четырнадцать производственных линий позволяют выпускать широкий ассортимент, ориентируясь на потребности петербуржцев и жителей Северо-Западного региона. **Генеральный директор холдинга Дмитрий Козлов** ответил на вопросы участников семинара.

На предприятии **ООО «Рижский хлеб»** состоялось обсуждение процессов приготовления заварных хлебов по длительной многостадийной технологии,



включающей закваски, заварки и длительное холодное брожение. Гостям предложили дегустацию особенной закваски, приготовленной по старинной латвийской технологии в осиновых кадках.

Значимым событием в ходе семинара стало посещение **сети пекарен-кондитерских «Буше»**. Этого производителя в профессиональных кругах давно называют символом петербургской гастрономической культуры. Уже 25 лет ООО «Буше» радует жителей и гостей города прекрасным ассортиментом хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарными изысками. Сегодня в Санкт-Петербурге функционирует более 40 пекарен под брендом «Буше» и 20 уютных пекарен «Теплый хлеб и под одеяло», где всегда можно приобрести свежую выпечку и ароматный кофе. ООО «Буше» также поставляет замороженные полуфабрикаты хлебобулочных изделий в крупные торговые сети, обеспечивая доступность своей продукции широкому кругу потребителей. **Директор производства Евгения Бояринова** подчеркнула, что компания постоянно совершенствует технологии и производственные процессы для повышения эффективности и поддержания высокого качества продукции.

Основатели ООО «Здоровый Хлеб» Виктория и Кирилл Долгих, встречая участников семинара на своей производственной площадке, рассказали о становлении компании:

– Нас вдохновляет выводить на рынок функциональные, здоровые, диетические хлебобулочные изделия с повышенным содержанием растительного белка и других ценных макро- и микронутриентов, с пониженным содержанием простых углеводов. Мы поддерживаем государственные программы и тенденции развития в области здорового образа жизни.

ООО «Здоровый Хлеб» разрабатывает, производит хлебобулочные и мучные кондитерские изделия высокой пищевой ценности, в соответствии с принципами здорового питания. Особую популярность и любовь потребителей завоевал «Белково-полбяной» хлеб, технология которого была разработана специалистами Санкт-Петербургского филиала НИИ хлебопекарной промышленности.

Участники семинара высоко оценили продукцию **ООО «Акимовский хлеб»** – пироги и пирожки со всевозможными начинками, в том числе замороженные. Это предприятие – яркий пример того, как можно сочетать традиции и инновации, создавая популярные продукты. После дегустации организаторы и слушатели семинара выразили благодарность **директору предприятия Алексею Палади** за вкусные пироги и экскурсию, гостеприимство и радушие.

В этом и последующих номерах журнала «Пекарь&Кондитер» будет подробнее рассказываться о посещаемых предприятиях, специфике, ассортименте!