

# «На заквасках собственного производства мы делаем вкусный и ароматный белорусский хлеб, чем и гордимся»

Тех, кто приезжает в Лиду на автобусе, город встречает лучшим в мире ароматом – свежего хлеба и выпечки. Ведь рядом с автовокзалом находится филиал «Лидский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром». А было время, когда город обеспечивали хлебом четыре пекарни, расположенные в разных частях Лиды. В 1954-м на месте одной из них, на улице Шубина открылся заново построенный хлебозавод, на котором были решены проблемы нехватки оборудования, квалифицированных кадров и непростых условий труда. На новом заводе было установлено передовое по тем временам оборудование, повышению квалификации работников внимание уделялось с первых дней.

*Всегда  
с душой!*

**Гроднохлебпром**

**филиал «Лидский хлебозавод»**

**С**егодня, спустя 70 лет, завод держит марку. И оборудование постоянно обновляется, и ассортимент. С 2007 года Лидский хлебозавод возглавляет **Леон Леонович Кулик**, у которого тоже в этом году юбилей! Можно много рассказывать о том, что изменилось на заводе за годы его руководства. Но мы попросили рассказать его об основных новшествах за последнее десятилетие.

– В 2014 году мы приобрели печь для выпечки вафельных изделий, благодаря которой объем производства кондитерских изделий увеличился на 50%, то есть на 200 тонн в год, – рассказал Леон Леонович. – В сутки производится примерно 800 кг мягких вафель (шоколадных и со сливочным вкусом), и каждая наша вафелька присутствует в составе творожного пирожного Волковысского ОАО «Беллакт».

В 2015 году было приобретено оборудование для глазирования хлебобулочных и кондитерских изделий, для производства тарталеток, принтер пищевой, который позволил начать производство новых видов тортов и других кондитерских изделий.





Много оборудования было закуплено с 2020 по 2023 год: новая полуавтоматическая линия для нарезки и упаковки хлебобулочных изделий, заварочные машины, выпечные плиты для производства вафельных изделий, вторая печь для выпечки мягких вафель, закаточная машина, холодильная камера, система бестарного хранения, транспортирования и учета муки на участок по производству мягких вафель, автоматическая линия формования мелкоштучных изделий. За это время проведена реконструкция бытовых помещений и техническая модернизация печей хлебного цеха, начата реконструкция вспомогательного корпуса под участок по производству ржаного солода.

В начале 2024-го установили холодильное оборудование для шоковой заморозки, что позволило филиалу расширить рынки реализации за пределы Республики Беларусь.

**– Это правда, что продукция Лидского хлебо-завода поставляется за границу?**

– На протяжении четырех лет наше предприятие отгружает в Израиль хлеб в замороженном виде: это хлеб «Бородинский» новый бездрожжевой, хлеб «Исполин» заварной, хлеб «Лига» бездрожжевой формовой. Заключен контракт на поставку замороженных хлебов в Россию.

**– Заморозка – перспективное современное направление. Но при этом на Лидском хлебо-заводе до сих пор не используются ускоренные технологии выпечки хлеба. Почему это важно для вас?**

– Мы принципиально не используем ускоренные технологии в производстве хлебов. Сложный процесс изготовления заварных хлебов на заквасках – это, можно сказать, часть белорусской традиции, культуры, рецепты наших предков, которые нельзя потерять в угоду современности. На заквасках собственного производства мы получаем такой вкусный и ароматный белорусский хлеб, чем и гордимся. Срок годности на-



**Коллектив филиала «Лидский хлебозавод»  
ОАО «Гроднохлебпром»  
искренне поздравляет директора предприятия  
с юбилейным днем рождения!**

**Уважаемый Леон Леонович!**

Более 15 лет вы успешно руководите предприятием, отвечая не только за результаты его работы, но и за благополучие сотен людей. Ваши знания и талант руководителя по праву высоко оценены государством и коллегами. Свой юбилей вы встречаете полным сил и энергии – обаятельный, жизнелюбивый, всегда несущий в себе заряд позитива, направленного на созидательный труд. Ваша человеческая простота в сочетании с житейской мудростью и эрудицией снискали вам признательность и уважение коллег, деловых партнеров и всех, кто вас знает.

Дорогой Леон Леонович! От всего большого и дружного коллектива желаем вам стального здоровья, долгих лет плодотворной жизни, большой радости и новых свершений! Желаем оптимистично смотреть на жизнь и никогда не унывать. Пусть судьба хранит вас, а в душе никогда не погаснут мечты.

Мира, добра и благополучия вам и вашим близким!

**Журнал «Пекарь&Кондитер» присоединяется к теплым и искренним словам поздравлений!!!**

шего хлеба 7 суток, без добавления каких-либо консервантов. Не зря наши заварные белорусские хлебы не раз были удостоены золотых медалей конкурсов и востребованы не только в разных регионах Беларуси, но и за ее пределами.

**– Есть ли в ассортименте завода эксклюзив, которого больше никто не производит?**

– Конечно, мы постоянно стараемся найти что-то новое, интересное для потребителя. Через некоторое время эту идею подхватывают и другие предприятия. Лет 30 назад это был хлеб с семечками, а сейчас этим не удивишь. Мы были одними из первых, кто стал использовать йогурт для кремов, сейчас – мягкий сыр. Выпускаем овсяное печенье шоколадное – простая идея, но очень вкусно и необычно. Производим и баранки, глазированные какао-содержащей глазурью, и мягкие вафли шоколадные.

**– Какой ассортимент выпускается сейчас на заводе? Что влияет на его обновление? Какие новинки появились совсем недавно?**

– На сегодняшний день предприятие выпускает более 60 наименований хлебобулочных и практически 70 наименований кондитерских изделий, а также пироги и пончики, сухари и бараночные изделия, сладости мучные «Мягкие вафли», солод ржаной, смеси солодовые, муку цельносомлотую.

Вкусы и предпочтения наших покупателей меняются, соответственно и мы должны идти в ногу со временем и менять ассортимент. Так, например, сейчас мы выпускаем кондитерские изделия с легкими кремами – йогуртовым, сметанным, на основе мягких сыров. В ассортименте хлебобулочной продукции есть востребованные изделия с пониженной калорийностью, обогащенные различными добавками, с зерном,



семенами, с повышенным содержанием белка. Разработаны и готовятся к внедрению в производство мягкие вафли с повышенным содержанием белка.

**– В чем, на ваш взгляд, секрет популярности лидского хлеба?**

– Все наши ржано-пшеничные хлебы изготавливаются по традиционной технологии, на заквасках. Состав – исключительно натуральный, без добавления улучшителей и консервантов. По словам наших соотечественников, проживающих за границей, вкус нашего хлеба напоминает им вкус тех хлебов, что были в далеком прошлом, то есть вкус детства.

**Раиса Юдина**

**Контакты:**

**Тел./факс: 801546 5 51 71**

**e-mail: lida@hlebprom.by**

УНП 500172774