



# Знамы Парастунак – наша марка!

КУП «Минскхлебпром»: главному хлебному объединению страны – 50 лет!

Этот год для **КУП «Минскхлебпром»** стал знаковым, юбилейным. Полвека назад предприятие зародилось, объединив под единым началом шесть столичных хлебозаводов. Сегодня каждый из них занимает особую нишу на рынке хлебобулочных и кондитерских изделий, полуфабрикатов и импортозамещающих продуктов. Об этом и многом другом рассказали специалисты **КУП «Минскхлебпром»**.

## Хлеб как основа

На протяжении столетий хлеб был основным продуктом питания белорусов. Им начинали и заканчивали завтрак, обед и ужин, он был главным спутником крестьянина во время работы в поле. Хлебом-солью встречали и провожали гостей, отмечали праздники, с ним шли в сваты, на свадьбу, крестины и похороны. Во всех случаях хлеб служил залогом счастья и благословения высших сил. «Хлеб в доме – хозяин, на работе – друг, в дороге – товарищ», – говорили наши предки.

Все, как и много лет назад, начинается с муки. Пшеничная и ржаная, отруби и даже картофельное пюре – все ингредиенты белорусского происхождения. Все сорта любимого хлеба готовятся по проверенным рецептурам.

Хлеб как основа, национальное лакомство и элемент культуры рождается в цехах заводов КУП «Минскхлебпром». Прежде чем он попадет на стол потребителя, ему предстоит 16 часов производства. Особую роль играет уникальный многостадийный процесс приготовления заварки. Некоторые сорта включают особые ингредиенты и уникальные тонкости приготовления. Отсюда богатый вкус и натуральность.



Генеральный директор КУП «Минскхлебпром» Александр Забелло

Десятилетиями хлеб минских хлебозаводов не теряет позиции покупательского спроса. Признание получила и прочая продукция объединения. Ассортимент впечатляет воображение даже искушенных любителей выпечки и сладостей.

## № 1 в отрасли

Сегодня производства объединения максимально работают на потребителя и могут полностью заместить импортную продукцию выпечки собственного производства. Потенциал у каждого завода невероятно высок.

Так, у **хлебозавода «Автомат»** – непревзойденные по вкусу сухарные и сушечные изделия, батоны и хлеб «Водар», который любят и ценят приверженцы классики. Сегодня «Автомат» – одно из самых высокомеханизированных предприятий по отрасли в целом. Все процессы, кроме укладки готовой продукции, здесь механизированы.

Высоким спросом пользуется продукция старейшего **хлебозавода № 2**, основанного еще в 1910 году. В пекарных цехах вырабатывают улучшенные сорта хлеба: «Нарочанский», «Траецкі» и «Минский».

Визитной карточкой **хлебозавода № 3** вот уже более 30 лет являются «Бородинский», «Маяк», «Старая Вильня», «Корабельный». Также немало сортов хлеба для диетического питания. Пироги с разными начинками разработаны на производственных площадках этого завода. Всех сладкоежек покорят замечательные пирожные и кремовые тортики, экструзионные продукты и восточные сладости.

У **хлебозавода № 4** отменные заварные хлеба выпускаемые под марками «Нарочанский край», «Силичи», «Камароўскі кірмаш», «Рижские традиции»



и многие другие. Высоким спросом пользуются у покупателей диабетические и бездрожжевые хлеба и булочки. Завод предлагает широчайший ряд здоровых продуктов с семечками, отрубями, многозерновой, разнообразные снековые и вафельные изделия.

Самым крупным кондитерским направлением может похвастаться **хлебозавод № 5**. Его специалисты знают толк в мучных изделиях и внедряют продукцию, изучая предпочтения и пожелания своих покупателей и не забывая о старых рецептурах. Завоевали доверие покупателей линейка «Здоровые хлеба», разнообразные эклеры и печенье «Ит Ми» в ассортименте: мультизлаковое, арахисовое, имбирно-пряное, с карибе. Пирожные и торты завода не раз занимали призовые места в престижных конкурсах качества хлебобулочных и кондитерских изделий.

Минский **хлебозавод № 6** считается самым молодым предприятием объединения. Его цеха начали работу с 1981 года. Изюминкой этого предприятия стали хлеба для здорового питания с цельным зерном, семенами льна, подсолнечника и другими злаками, а также пряники, овсяное



печенье, которые знают не только в республике, но и за ее пределами. Здесь более 20 лет успешно производится зефирная продукция по классической технологии.

Кроме богатого выбора хлебобулочных и кондитерских изделий специалисты **КУП «Минскхлебпром»** предлагают заказ тортов по индивидуальному дизайну к праздникам.

### **Постоянное развитие**

**КУП «Минскхлебпром»** поставляет на прилавки столичных магазинов более половины всего производимого в мегаполисе объема хлебобулочных изделий. Ежедневно шесть хлебозаводов предприятия производят около 250 тонн хлеба и других хлебобулочных изделий. Сегодня это современное предприятие, развивающее свои производственные мощности и внедряющее инновационные технологии в хлебопечении. Дружный коллектив объединения находится в постоянном движении вперед, ищет новые высокотехнологичные решения, открывает новые рынки сбыта на конкурентном поле динамично развивающейся пищевой отрасли. Соответствие мировым



стандартам безопасности продуктов питания **КУП «Минскхлебпром»** доказано его многочисленными победами в профессиональных конкурсах.

Современное оборудование позволяет наращивать как производство, так и экспорт замороженного хлеба и булочек. Сразу после выпечки хлеб помещается в специальную упаковку и подвергается шоковой заморозке при температуре  $-34^{\circ}\text{C}$ . Благодаря этому срок его реализации автоматически возрастает до полугода, а кондитерских изделий – до 12 месяцев. Качество продукции при этом ничуть не страдает.

В объединении продолжается переход на бестарную систему подачи муки, в частности на хлебозаводе № 2, позволяет до минимума сократить контакт человека с продуктами питания. В последнее время прорабатывается вопрос обновленной преимущественно бумажной экологичной упаковки для хлебобулочной и кондитерской продукции заводов объединения.

**Генеральный директор предприятия Александр Забелло** в рамках недавней рабочей встречи с **главой Минска Владимиром Кухаревым** подчеркнул, что останавливаться на достигнутом команда специалистов предприятия не собирается.

– Сегодня мы выпекаем главный хлеб страны. **На территории Беларуси Минскхлебпром – предприятие № 1** в хлебопекарной отрасли. Продукцию хорошо знают и за рубежом. Сейчас есть определенные трудности с поставками в дальнее зарубежье, но спрос на нашу продукцию есть. Мы отработываем логистику, и, думаю, в ближайшее время вопрос будет решен. Хотя, ко-

нечно, наша первоочередная задача – обеспечить жителей страны хлебобулочными и кондитерскими изделиями, не допустить снижения качества и сокращения ассортимента, а также сохранить приемлемые цены на продукцию, – обозначил руководитель объединения.

#### СПРАВОЧНО

Ежедневно хлебопеки производят широчайший ассортимент высококачественной продукции в достаточных для страны объемах: порядка 230 тонн хлебобулочных изделий, 10 тонн кондитерских изделий, более 6 тонн сухарно-бараночной продукции и тонну пряников. 1385 наименований продукции вы встретите в торговых сетях Минска, регионов и за рубежом. Свою продукцию КУП «Минскхлебпром» экспортирует в десятки стран мира. С каждым годом расширяется география заказов, но основным торговым партнером предприятия является Россия.

#### ФАКТЫ

- Продукция предприятия была отмечена в конкурсах «За высокие потребительские свойства товаров» и «Выбор сетей» на выставке в Москве «Продэкспо-2022».
- Чтобы хлеб был в избытке на столе каждого белоруса, на предприятии трудятся две с половиной тысячи человек.
- На всех хлебозаводах предприятия внедрены и функционируют международная система менеджмента качества ISO 9001 с 2005 года и система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов НАССР.
- В состав объединения входят Ремонтно-механический завод и санаторий «Журавушка». Здравница расположена в Мядельском районе на берегу озера Нарочь и привлекает высоким уровнем медицинского обслуживания, комфортабельными условиями проживания, качественным и разнообразным питанием, высококвалифицированным медперсоналом, современным медицинским и диагностическим оборудованием. А также приятными ценами, скидками, акциями и другими предложениями. Эти плюсы высоко ценят не только белорусы, но и зарубежные гости.

**Об услугах здравницы можно узнать на сайте: [sanatorij.by](http://sanatorij.by)**

**Подробная информация о деятельности предприятия – на сайте [www.minskhlleb.by](http://www.minskhlleb.by).**

**Контакты КУП «Минскхлебпром»:**

**приемная: +375 17 270 68 74, факс: +375 17 388 64 53.**

**Маркетинг и сбыт: +375 17 388 64 49,**

**договоры: +375 17 388 64 31.**

**Skype: minskhlleb. e-mail: [mhp@minskhlleb.by](mailto:mhp@minskhlleb.by)**

УНП 100056428