

Александр Забелло: «Обновленные магазины «Каравай» – это белорусские традиции в современном исполнении»



Более 600 наименований хлебобулочной и кондитерской продукции предлагают сегодня шесть хлебозаводов КУП «Минскхлебпром». Ассортимент постоянно обновляется, учитывая новые тенденции и вкусы покупателя.



Но как вместить все это разнообразие на полках гипермаркетов? Особенно учитывая, что ритейл активно развивает собственные кондитерские цеха и пекарни. Какие решения помогают КУП «Минскхлебпром» не просто оставаться успешной компанией, но и занимать лидирующие позиции, рассказал генеральный директор предприятия Александр Леонидович Забелло:

– Сегодня недостаточно лишь создать качественную продукцию. Ее надо уметь презентовать и продать. И для этого мы нашли достойное решение – развитие сети собственных фирменных магазинов в современном формате «три в одном» (магазин – пекарня – кофейня). На примере фирменного павильона «Каравай», который работает больше года в торговом центре «Столица» в центре Минска, мы убедились, насколько это востребованный формат. Здесь на одной площадке представлен большой выбор самой разнообразной продукции Минскхлебпрома и есть возможность здесь же выпить чашку чая или кофе со свежайшей выпечкой, отдохнув от шопинга. Такой формат пришелся минчанам по душе!



– И у истории сети магазинов «Каравай» есть продолжение?

– Да, только в первый месяц осени распахнули свои двери для покупателей после обновления два фирменных магазина «Каравай». Первого сентября открылся магазин на улице Калиновского, 4, а в День города – на улице Кропоткина, 33, на территории предприятия с вековой историей – хлебозавода № 2. До конца года планируется открытие фирменных точек Минскхлебпрома в Белорусском торговом доме (бывший «Магнит Минска») и на Комаровском рынке. Для выездной торговли в Минске и за его пределами появились два фудтрака от «МАЗ-Купава».

Через собственную сеть реализуется до 23% кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями Минскхлебпрома, и до 50% тортов и пирожных.

– На данный момент в новом формате функционируют три магазина «Каравай». А в чем главная идея этого обновления?

– Философия нового «Каравая» – белорусские традиции в современном исполнении. Эта же идея будет воплощена и в последующих проектах.

– Как уживаются традиции и современность? Ведь интересы поколения, увлеченного ЗОЖ, могут не совпадать с рецептурами «бабушкиного хлеба».

– Традиции – это прежде всего отношение к продукту, который мы создаем. Хлеб имеет для нас, белорусов, особое значение: это символ радушия и гостеприимства, родства и единства, источник жизни, энергии, здоровья и долголетия, заслуживающий уважения. Именно так относятся к нему на наших предприятиях, поэтому продукты здесь создаются по-особенному душевные, от которых веет теплом, радостью и добротой.

И это не только традиционные, давно любимые покупателем изделия, но и новая продукция, которую мы создаем, ориентируясь на современные тенденции рынка. В наших магазинах представлен широкий ассортимент изделий для диетического профилактического питания. Это хлебы с высоким содержанием пищевых волокон, без сахара. Особое место в ассортименте таких продуктов занимают хлебы с добавлением цельного зерна: «Цельнозерновой», «Пшаничка», «Старажытны» новый, «Овсянник», «Геркулес», а также наши новинки – хлеб «Хлебная диета» отрубной, «Хлебная диета» с семенами подсолнечника и льна, хлеб «Бодрость» и другие.

– Хлебопеки Минскхлебпрома – это профессионалы высокого уровня. Но кондитеры в профессионализме им не уступают. Развитию сладкого направления тоже уделяется внимание?

– Конечно! Мы активно развиваемся, представляя достойный ассортимент и кондитерской продукции. Лидеры продаж сладких лакомств – хлебозаводы № 3 и 5, продукция которых востребована и любима. Это и пирожные «Воздушно-сливочные» (в линейке этих лакомств теперь есть и вкус черной смородины), оригинальные торты и мучные сладости необычной формы «Шакотис», популярны заварные пирожные «Эклер» с разнообразными начинками и многое другое.



Открытие магазина «Каравай» с первым заместителем председателя Минсгорисполкома Надеждой Лазаревич

– Покупатели заметили, что появилось много новинок, в названии которых есть слово «минский». Это какая-то запланированная акция?

– Широкая линейка изделий с названием «Минский» разработана для продвижения продукции столичных хлебозаводов для жителей и гостей столицы. В нашем обновленном фирменном магазине можно купить торт «Минский», «Минский» оригинальный, наборы пирожных «Минский презент» и «Минский» праздничный.

– На какие изделия вы бы посоветовали обратить внимание тем, кто хочет попробовать что-то новенькое?

– Линейку сладостей мучных дополнили слоеные изделия «Пекабон» с начинкой из грецкого ореха; «Синнабон» с начинкой из сахара и корицы, покрытый сливочной помадкой и украшенный гелем со вкусом карамели. Уже полюболюбившиеся всем пироги с фруктовыми и овощными начинками теперь дополняют пироги с куриной и рыбной начинками (с курицей и грибами, с курицей острой, с рыбой и брокколи).

Не сдает позиций и добротная классика с неизменными рецептурами, проверенными временем. «Ленинградский», «Киевский», «Минский», «Сказка» – это легендарные торты, которыми мы гордимся и интерес к которым у покупателей с каждым годом только увеличивается. Это та продукция, которая вызывает неизменный восторг и ноту трогательной ностальгии, продукция, которой угощают гостей самого высокого ранга, радуют любимых и близких.

И сладкие «легенды», и новинки – у наших покупателей всегда есть выбор хлебобулочных и кондитерских изделий на любой вкус, созданных со стабильно высоким качеством и с любовью.

Также активно и успешно работает наш интернет-магазин tortiki.by, где можно заказать вкусный и красивый торт, наборы пирожных, караваи и пироги на любой праздник!

Приглашаем за покупками!

По вопросам сотрудничества с КУП «Минскхлебпром» обращайтесь по телефонам: +375 17 388-64-60, +375 17 388-64-60, +375 17 388-64-49
e-mail: mhp@minskhleby.by, сайт www.minskhleby.by
УНП 100156428