

Николай Панкин: «Каждый клиент, подходя к нашему прилавку, может быть уверен, что покупает действительно свежий и качественный продукт»

Лучшим хлебом страны в России не раз признавалась продукция компании «Каравай СВ». Предприятие, расположенное в подмосковном поселке Акулово, уникальное. Здесь выпекают ремесленный хлеб, хотя масштабы производства сопоставимы с индустриальным – около 25 000 тонн в сутки. В ассортименте около 300 наименований хлебобулочных изделий, из них 120 – это хлеб, для выпечки которого используются только натуральные ингредиенты.



Мы завоевали свою собственную, лояльную аудиторию, которая предпочитает наш хлеб и не выберет сетевой магазин, зная, что получит у нас продукт высокого качества.

Основал это предприятие 28 лет назад **Николай Иванович Панкин**. Экономист по образованию с большим опытом работы в торговле, он сам осваивал хлебопекарное дело с самых азов. Ведь он мечтал кормить людей вкусным хлебом. Вместе со своими сотрудниками Николай Иванович учился в лучших немецких и швейцарских пекарских академиях. Печь вкусный хлеб, разрабатывая свои технологии, его команда научилась быстро. Постоянное повышение квалификации остается обязательным условием работы для сотрудников, а качество продукции держит на контроле собственная производственная лаборатория.

Сегодня **«Каравай СВ»** – знаменитое предприятие, которое ставят в пример, когда заходит речь об оптимальном сочетании ручного труда и высоких технологий. Какое событие стало самым значимым для предприятия за последние полгода? С этого вопроса мы начали интервью с бессменным руководителем **«Каравай СВ» Николаем Панкиным**.

– Развитие каждой производственной компании тесно связано с доступными площадями, и мы всегда стремились сделать наши цеха максимально функциональными. Процесс расширения еще продолжается, часть объектов находится на стадии строительства, – рассказал Николай Иванович. – В будущем планируется расширить не только производственные цеха, но и офисные помещения. Основная цель этого масштабного проекта – не просто увеличить объемы производства, а прежде всего улучшить условия труда. Мы нацелены на выпуск качественного продукта в современных, комфортных условиях.

– Николай Иванович, легко ли сегодня ремесленному хлебу конкурировать с продукцией крупных заводов?

– Что касается конкуренции, могу лишь отметить, что мы не соревнуемся с заводами, работающими с сетевыми магазинами. Мы не производим аналогичный продукт и не располагаемся на той же рыночной площадке. Ремесленный хлеб нельзя сравнивать с заводским: у крупных производителей своя аудитория, ориентированная на их продукцию. Мы же завоевали свою собственную, лояльную аудиторию, которая предпочитает наш хлеб и не выберет сетевой магазин, зная, что получит у нас продукт высокого качества. Наша задача – предоставить именно качественный продукт, а о целях заводов лучше спросить у них.



– В чем секрет хлеба, который долго хранится, не теряет свои качества и при этом не содержит специальных добавок? В традициях хлебопечения, которые закладывали наши предки, или собственных ноу-хау?

– О каких добавках идет речь? Об улучшителях? Ведь даже такие привычные ингредиенты, как сахар или соль, тоже можно считать улучшителями. У наших предков не было научного понимания хлебопечения. Они не знали о кислотности теста и пекли хлеб наугад, не подозревая, что это целая наука.

Сегодня же производство хлеба обосновано научно, и те, кто способен сочетать теоретические знания с практическим опытом, могут добиться отличного результата. Секрет в том, что внимательный пекарь, экспериментируя и пробуя, может найти идеальное сочетание ингредиентов, которые позволят хлебу дольше сохранять свежесть.

– «Каравай СВ» – неоднократный победитель профильных конкурсов. 2024 год не стал исключением и принес новые победы?

– Да, у «Каравай СВ» есть новые достижения в конкурсах. Мы ежегодно принимаем участие в выставках и различных профильных конкурсах, среди которых 15-й Всероссийский конкурс «Лучший хлеб России – 2024». Мы были удостоены Гран-при за высокое качество хлеба и мастерство в оформлении пасхальных куличей и караваев, а также за сохранение традиций русского хлебопечения.



» Генеральный директор «Каравай СВ»
Макарова Светлана Николаевна

Кроме того, наши изделия – булочка «Высокобелковая», кулич «Майский», а также караваи «Свадебный» и «Домашний» – получили диплом к Большому кубку.

– Сколько работников всего у вас на предприятии? Есть ли у вас какие-то критерии при приеме на работу?

– Точную численность сотрудников я, к сожалению, не могу назвать, так как это противоречит некоторым внутренним принципам компании. Могу лишь отметить, что у нас достаточно специалистов, которые владеют как теорией, так и практикой, что позволяет им выпускать качественную продукцию и обучать новых сотрудников. Основным критерий при приеме на работу – глубокие знания своего дела, причем важна не только теория, но и практическое мастерство. Также ключевым фактором является разделение ценностей нашей компании, а именно приверженность выпуску качественного продукта.

– Сейчас много говорят о дефиците кадров в отрасли. Как вы думаете, что может поднять престиж профессии пекаря? И что вы для этого делаете?

– На самом деле, профессия пекаря как таковая сегодня практически исчезла, потому что многие предпочитают называть себя технологами. Однако мне больше импонирует именно роль пекаря. Для меня технолог — это пекарь, который не только знает технологический процесс, но и умеет показать, объяснить и обучить этому других, применяя знания на практике. Важно не просто владеть теорией, а уметь продемонстрировать результат.

Я с увлечением изучаю литературу о ремесленном хлебопечении, черпаю знания и опыт из книг, а затем применяю их на практике, объединяя с собственным опытом. Это позволяет нам создавать по-настоящему качественный продукт.

– Насколько нам известно, ваша продукция продавалась только в собственных торговых точках. Может, что-то изменилось в политике продаж?

– Нет, политика продаж нашей продукции осталась прежней – только через собственные торговые точки. Для нас это не просто вопрос владения, а особый подход к продукту. Мы тщательно отбирали сырье, чтобы найти идеальное, соответствующее нашим стандартам. Поэтому каждый клиент, подходя к нашему прилавку, может быть уверен, что покупает действительно свежий и качественный продукт.

– Какие планы на будущее?

– Думаю, в ближайшее время мы удивим новыми продуктами, вкусами, форматами продаж. Разработки ведутся ежедневно. Я думаю, об этом будет интересно не просто поговорить, а прийти попробовать и обсудить.

Беседу провела Раиса Юдина