



Корпоративная газета
ОАО «Красный пищевик»
основана в июле 2014 года
Выпускается ежеквартально

**ПОВАР
ПО ПРИЗВАНИЮ**

...с дипломом юриста

с. 2

**КУРС
НА ВОСТОК**

Куда отправятся бобруйские сладости?

с. 3

NEW **СТОИТ
ПОПРОБОВАТЬ!**

Зефир Festini и мармелад «Выставочный»

с. 4



ФЕСТИВАЛЬ

Выступили на «Планете талантов»

Нет, бобруйская кондитерская фабрика пока не покорила космос. Самые талантливые и активные сотрудники «Красного пищевода» приехали 29 июня в Брест покорять вершины творческого Олимпа.

В этом году двухдневный музыкальный фестиваль «Планета талантов» принимал Брестский ликеро-водочный завод «Белалко». Примечательно, что статус фестиваля и звучное название конкурс среди предприятий, входящих в концерн «Белгоспищепром», получил после прошлогоднего опыта. Тогда именно «Красный пищевик» задал неимоверно высокую планку проведения музыкального мероприятия, а номера участников были достойны главных концертных площадок республики.

Участие в творческом соревновании приняли порядка 700 человек – 26 коллективов концерна. Выступление каждого предприятия – двадцатиминутная музыкальная феерия, дополненная эксклюзивными костюмами и харизматичной сценической постановкой.

В сюжетах переплелись темы любви к малой родине, родному производству, коллегам и жизни в целом. В роли актеров – технологи, водители, начальники отделов и даже директора предприятий. «Мы же прекрасно понимаем, что работу на заводах делает коллектив. А работа будет хорошо проходить, если коллектив будет сплоченным. И вот эти вечера, которые наши конкурсанты проводили после работы, безусловно, сплачивают», – рассказала заместитель председателя концерна «Белгоспищепром» **Марина МИХАЛЬЦЕВИЧ**.

Продолжение – стр. 2



Zefir by

БЕЛАГРО-2018



Зефирное платье, мармеладные букеты и «ожившая» Белорусочка

На несколько дней торгово-логистический центр «Глобус Парк» в агрогородке Щомыслица Минского района стал главной площадкой для деловых переговоров, заключения перспективных контрактов и поиска новых экономических партнеров: 5 июня стартовал масштабный сельскохозяйственный форум «Белагро».

В этом году он объединил 536 компаний из 28 стран, среди которых Великобритания, Германия, Австрия, Дания, Испания, Польша, Россия, Финляндия, США и другие. Экспозиции представили и предприятия, входящие в концерн «Белгоспищепром». В обширной программе форума – практические демонстрации, презентации, мастер-классы, дегустационные конкурсы. В торжественном открытии выставки приняли участие заместители Премьер-министра Беларуси **Михаил РУСЫЙ** и

Владимир СЕМАШКО.

«На этой выставке можно воочию увидеть отчет о достижениях, сделанных нашими промышленниками, учеными и аграриями. Мероприятие уже стало своего рода новой Зеленой неделей в Беларуси. Позвольте пожелать всем участникам выставки эффективных контрактов», – подчеркнул Михаил Русый.

Бобруйский производитель сладостей «Красный пищевик», пожалуй, как никогда, тщательно и креативно подошел к подготовке. На «Белагро» предприятие представило обновленный экспозиционный стенд. Брендовые красно-белые цвета, «пузырьковый» фонтан, парящий под светящимся куполом гигантский символ «Красного пищевода». А еще съедобные букеты и свадебное платье из... зефира. Интересное решение – плод фантазии отдела маркетинга сладкой фабрики.

Воздушная невеста молчаливо согласилась стать селфи-фавориткой среди гостей. Правда, потрогать платье, а тем более, отщипнуть кусочек для дегустации было нельзя. Зато можно было сфотографироваться и пообщаться с ожившим символом конфет «Белорусочка». Красавица в национальном костюме угощала продукцией и рассказывала о новинках фабрики.

Натуральность и нежную консистенцию бобруйских сладостей отметили и известные артисты Александр Солодуха и Анжелика Агурбаш. «Наше предприятие всегда активно откликается на участие в международных выставках», – отметил директор ОАО «Красный пищевик» **Сергей АНЮХОВСКИЙ**. – Это один из самых действенных механизмов стимуляции продаж. «Белагро» – идеальная площадка для обмена опытом и наблюдения за конкурентами. Во времена жест-

кой конкуренции принцип «себя показать и на других посмотреть» актуален, как никогда».

За круглым столом специалисты ВЭД и технологи обсудили перспективы сотрудничества с представителями израильской компании из города Ашдод. «Красный пищевик» намерен нарастить в Израиль поставки кошерной продукции.



Гость выставки – певица Анжелика Агурбаш



ПЛАНЕТА ТАЛАНТОВ

Фабрика звезд

Продолжение. Начало – стр. 1

Оценивало сценическое мастерство участников профессиональное жюри, в состав которого, помимо руководства концерна, вошли известные белорусские артисты **Анатолий ЯРМОЛЕНКО** и **Саша НЭМО**.

«Красный пищевик» представил свою музыкальную программу в первый день фестиваля. В основе представления – творческое путешествие бобруйской команды на конкурс в Брест. По дороге наши герои столкнулись с трудностями, но достойно



вышли из ситуации. А еще бобруйчане покорили воздушное пространство, станцевали на восточном базаре и погуляли на шумной свадьбе. Элементы народного творчества и современного вокала дополнила красочная визуализация.

По итогам двух фестивальных дней были определены победители в 18 номинациях. Лучшим творческим коллективом стали хозяева нынешнего феста – Брестский ликеро-водочный завод «Белалко». «Красный пищевик» увез в Бобруйск победу в номинации «Лучшая вокальная группа» за исполнение композиции «Черный ворон». Награду участникам вручил председатель концерна «Белгоспищепром» **Александр ЗАБЕЛЛО (на фото)**. В финале фестиваля Александр Леонидович отметил, что испытывает чувство гордости и уверен: концерну по плечу любые проекты. «Мы одна семья, которая состоит из умных, талантливых и самодостаточных людей», – подчеркнул руководитель. Кубок хозяев фестиваля передали директорам трех минских предприятий – ОАО «Слодыч», «Миский завод игристых вин», «Крыница». Именно эти организации будут принимать коллективы на шестом фесте «Планета талантов» в 2019 году.



«ПИЩЕВИК» В ЛИЦАХ

Сложно ли за день накормить 500 человек?

Людам, которые годами стоят у плиты ради семьи из двух-трех гурманов, цифра покажется огромной. Второй вопрос: сложно ли накормить этих 500 человек так, чтобы назавтра они снова пришли и попросили «повторить»? По мнению заведующего столовой ОАО «Красный пищевик» Павла ЧАЛЮКА, все предельно просто: еда должна быть вкусной, коллектив профессиональным, а меню разнообразным.

...Столовая «Красного пищевода» – светлая и ухоженная, приглашающая в прохладу и предлагающая огромный выбор еды и напитков. Она больше похожа не на привычный столовый зал, а на просторный ресторанный.

– Да, у нас тут прошел масштабный ремонт, – подтверждает Павел Дмитриевич, встречая меня у дверей столовой. – В день принимаем около 500 человек, при этом мы открыты для любого желающего, а не только для сотрудников предприятия. Да и стыдно мне называть это помещение столовой: после ремонта оно преобразилось, мы принимаем здесь высоких гостей, делегации, проводим банкеты, мероприятия, в том числе и городского масштаба.

50% меню – фирменные блюда, их больше нигде в городе не встретишь. Павел сам их разрабатывал, от задумки до воплощения в жизнь. Всегда ищет оригинальные идеи, чтобы блюдо было не только вкусным, но и запоминающимся.

Для главного повара «пищевиковской»

столовой основная задача – сохранить людей, костяк, который тут сформировался за долго до него.

– Путь к должности заведующего столовой одного из крупнейших предприятий города оказался не самым коротким?

– Первые робкие шаги к этому я начал делать еще в 2004 году, когда устроился поваром в одно из минских заведений. Тогда оно носило довольно кричащее название «0,5», сегодня называется «У ратуши», достаточно известно в столице и по сей день работает успешно. Тогда я искал, куда бы приткнуться студенту, и, к моему удивлению, получил там предложение работать. Еще посмеялся: я ж ничего не умею, какой из меня повар. Тогдашний шеф-повар заведения отнесся к моим опасениям с юмором. Помню, сказал: «Медведей на велосипедах обучают кататься. Неужели ты думаешь, что тебя не научат работать?» Думал ли я тогда, что вся моя жизнь будет так или иначе связана с едой? Нет, конечно. Но те полтора года, что я проработал в Минске, заложили неслабую базу на будущее и дали неоценимый опыт. Я, наверное, попробовал себя в общепите во всех ролях: повар, официант, бармен, администратор... Работал кем только можно. В Бобруйске была «Ниагара», в которой я обкатал все полученные в столице навыки. Затем был «Бэст Клуб», в котором я отработал 8 лет. Пришел туда администратором, уходил в должности заместителя директора по производству.

– Каковы твои главные обязанности?

– Разработка нового меню, доработка и поддержание существующего, управление персоналом, контроль качества. Контроль качества – вообще отдельная история. Мы же первые в городе, кто сертифицировал систему ХАССП, чтобы обеспечить контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции. Об этом можно говорить с гордостью. По сути, на предприятии работает система, которую создавали для космонавтов НАСА, чтобы обезопасить их от нежелательных последствий приема пищи в космосе.

– Можно ли охарактеризовать твою деятельность как бесконечное сидение у монитора, подсчеты, бумаги...?

– Здесь 50 на 50. Цифры, бумаги и расчеты никто, конечно, не отменял. Как и непосредственное участие в готовке (моя любимая часть в работе). Любое серьезное мероприятие подразумевает, что в нем будут задействованы все.

– Серьезное – это наподобие «Фестиваля еды»?

– Именно. «Фестиваль еды» вообще одно из наших любимых мероприятий, яркое, интересное. В этом году будем удивлять блюдами белорусской кухни.

– Три первых блюда твоей разработки за время работы, которые первыми приходят на ум?

– Ой, только не это! На самом деле, за время, которое провел на предприятии, я уже придумал, воплотил в жизнь или про-



сто оставил на будущее не один десяток задумок. Не могу что-то выделить. Одним из первых введенных в меню блюд было филе цыпленка по-марсельски, оно запекается с яблоком.

– В твоём случае можно сказать, что профессия выбрала тебя еще в детстве/юности?

– Думал ли я, что однажды займу такую должность? И близко нет. А вот с готовкой на ты действительно с малых лет. Очень любил постоять у плиты, что-то придумать, изобразить, изменить. Это желание не пропало и по сей день. Даже дома после сложного рабочего дня просто не могу себе позволить бросить на сковородку пару яиц и утолить голод – обязательно что-то выдумать, разнообразить. Хотя, конечно, мне проще купить с собой на ужин что-то в нашей столовой, а дома разогреть. А вообще в дипломе об образовании у меня написано «юрист».



ГЕОГРАФИЯ ПОСТАВОК

Курс на Восток

В середине мая бобруйская кондитерская фабрика принимала участие сразу в двух международных выставках – в Таджикистане и Азербайджане. В ближайшем будущем предприятие планирует значительно укрепить свои позиции в присутствии на рынках восточных стран. Этот вектор развития один из ведущих белорусских производителей сладостей взял в июне 2017-го. Тогда, напомним, «Пищевик» в столице Азербайджана открыл сначала магазин, а через полгода – собствен-

ный торговый дом, взяв на себя функции дистрибьютора.

Делегация «Красного пищевода» приняла активное участие в белорусско-таджикском бизнес-форуме в Душанбе. Мероприятие проходило в рамках официального визита Президента Беларуси в Таджикистан. Продукция «Красного пищевода» в составе предприятий концерна «Белгоспищепром» была представлена на национальной выставке Республики Беларусь. В программе визита были и посещение таджикских предприятий, и про-



Фото belta.by. Торжественное открытие Белорусско-Таджикского бизнес-форума

ведение индивидуальных переговоров. Бизнес-площадку посетили делегации деловых кругов по линии торгово-промышленных палат из Кыргызской Республики, Республики Узбекистан, Туркменистана, Пакистана.

Еще один «восточный интерес» бобруйской фабрики – освоение рынка Узбекистана. В начале апреля делегация предприятия приняла участие в крупнейшей продовольственной выставке «Пищевая индустрия – WorldFood Uzbekistan». 18-й международный форум проходил в Ташкенте. В будущем «Пищевик» планирует открыть на узбекской земле фирменный магазин.



Успех «под ключ»

Открывать свое дело с нуля совсем не просто. Помимо первоначального капитала, придется запастись терпением, готовностью рисковать и гениальной идеей. Плюс к этому понадобится внушительный багаж, состоящий из опыта и образования.

ОАО «Красный пищевик» предлагает приобрести бизнес «под ключ» с минимальными денежными вложениями и максимальной отдачей. Первые шаги навстречу собственной сети магазинов по франшизе бобруйская кондитерская фабрика начала делать еще в 2015 году. Возможностью работать с раскрученным зефирным брендом с того времени воспользовались порядка 40 бизнесменов (были открыты около 70 торговых объектов). Первопроходцем стал предприниматель из Бреста. До конца 2018 года предприятие планирует открыть сотый торговый объект, работающий по системе франчайзинга.

Чем же «Красный пищевик» привлекате-

лен для потенциальных бизнес-партнеров?

«Мы предлагаем довольно простой и понятный механизм по приобретению права работать с брендом «Красный пищевик», – рассказал начальник сектора франчайзинга Александр ЛУКЬЯНЕНКО. – И со своей стороны предоставляем всестороннюю поддержку франчайзи: задолго до момента перерезания красной ленточки (консультируем до подписания договора, проводим исследования о возможном месте размещения торгового объекта) и на постоянной основе после торжественного открытия. Это всевозможные маркетинговые мероприятия, информационное сопровождение, предоставление фирменной одежды, сувенирной продукции и многое другое – для популяризации бренда и увеличения суммы среднего чека. Тенденции привлекательности именно нашей концепции обусловлены низким паушальным взносом, отсутствием ежемесячного роялти, специальной ценой на продукцию. Предоставляется 30-дневная рассрочка на оплату товара, а для тех, кто готов работать по предоплате, предусмотрены бонусы. Заявку можно оформить на нашем корпоративном сайте».

Франчайзинговые точки у «Красного пищевода» есть во всех областных центрах Беларуси, кое-где не одна. В нынешних рыночных условиях руководство фабрики ориентировано на расширение своего присутствия в малых населенных пунктах республики.

Новинки производства, «прокачанный» дизайн упаковки, тематические чехлы, су-



венирная продукция и другие элементы корпоративного имиджа компании. Все это вместе со свежей продукцией «Красный пищевик» в первую очередь поставляет своим франчайзи. Маркетологи «Красного пищевода» поддерживают покупательскую активность франчайзинговых магазинов трейд-маркетинговыми мероприятиями. В дни открытий, годовщины, в рамках больших республиканских праздников к партне-

рам на брендовом ретро-автомобиле выезжают специалисты отдела, предварительно проведя информационную кампанию.

Еще одна услуга, которая входит в франчайзинговый «пакет» «Пищевика» – обучение персонала. Ежегодно в тренингах по активным продажам и обслуживанию в розницу принимают участие больше сотни учредителей и продавцов.



Сергей АНЮХОВСКИЙ,
директор ОАО «Красный пищевик»



– Мы планируем предоставить нашим франчайзи еще больше возможностей для развития. С вводом в эксплуатацию строящегося на территории фабрики логистического склада у нас появятся площади для хранения сопутствующего товара: печенья, сухофруктов, варенья. Эту продукцию мы намерены закупать в странах-партнерах. У производителя, который массово не представлен на полках белорусских сетей или вообще уникален. Нацелены на углубление взаимовыгодного сотрудничества: от нас – инжиниринг, логистика и дополнительный импульс развитию малого бизнеса, от франчайзи – активные продажи и поддержание положительного имиджа предприятия.



МОМЕНТЫ ПРАЗДНИКА

На всех фронтах

Деятельность самой сладкой фабрики Бобруйска уже давно перестала ограничиваться формулой «разработка-производство-сбыт». Невозможно представить ни одно городское мероприятие без вкусной продукции «Красного пищевода».

Весна и первый летний месяц были невероятно богаты на всевозможные акции, фестивали, флэш-мобы. Работники

фабрики в начале мая навещали с подарками ветеранов войны, в конце – танцевали вместе с выпускниками бобруйских школ и гимназий на площади Ленина, 30 июня накормили горожан и участников иностранных делегаций на ежегодном фестивале еды «Запрашаем смачна есці», а в День Независимости возлагали венки и цветы на площади Победы в Бобруйске.



НАШИМ ПОКУПАТЕЛЯМ

Цвет настроения Festini



Бобруйская кондитерская фабрика представляет молодежную новинку – зефир торговой марки Festini.

На создание этой линейки технологов вдохновила самая яркая и веселая пора года. Только летом концентрация беззаботности, незабываемых впечатлений и удивительных приключений достигает максимума. Удобная и стильная упаковка без труда вместится в рюкзак или дам-

скую сумочку. «Подложка» новинки из натурального шоколада улучшит работу мозга и активизирует мыслительную деятельность, а красок во внешний вид добавляет «конфетти» из nonparel. Вишня, ежевика, мохито, облепиха, кокос и кофе с корицей. Шесть ярких и трендовых вкусов, большая часть которых впервые представлена в продукции «Красного пищевода», не оставят никого равнодушными.

Газета «Zefir.by»

Учредитель: ОАО «Красный пищевода»

Адрес: 213805, г. Бобруйск, ул. Бахарова, 145. Тел. +375(225) 48-27-34, e-mail: market@zefir.by

Ждем Ваших отзывов

Бобруйский зефир, как показывают социологические и маркетинговые исследования, входит в десятку самых популярных продуктов, которые можно подарить человеку любой национальности.

Зарубежные гости на финише своих каникул в Синеокой «вооружаются» сладкими подарками производства «Красного пищевода». Здесь особым спросом пользуется подарочный набор зефира «Привітанне з Беларусі». Это сладкое «письмо», оформленное в почтовом стиле. На «конверте» – изображение главных историко-культурных достопримечательностей нашей республики. В обновленном формате коробки «Привітання...» теперь вложена открытка с адресом кондитерской фабрики «Красный пищевода». Самые преданные поклонники

бобруйских сладостей смогут поделиться впечатлениями о продукции и отправить отзыв в Бобруйск. Расскажите, как оценили зефир ваши близкие и друзья. Открытка станет для нас зеркальным отражением покупательских предпочтений.



Тот самый вкус

Мармелад торговой марки «Выставочный» пользуется спросом с первого дня поступления в продажу.

Новинка с большим содержанием яблочного пюре и с пятью оригинальными вкусами: яблочный, яблочный с ванилью, молочный со стуженкой, яблочный со вкусом венского штруделя, яблочный с корицей. Мармелад «Выставочный» изготовлен по особому рецепту. Тот самый вкус «из детства» придется по душе и взрослым, и детям.

