



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

## Zefir NEWS

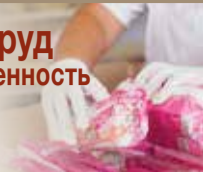
Расширяем  
фирменную  
торговлю



с. 2

## РЕЦЕПТ УСПЕХА

Ручной труд  
и преемственность  
поколений



с. 3

## СЛОВО-ЛУЧШИМ

Душевность  
и любовь к людям –  
главные качества  
в производстве сладостей

с. 4



## Zefir NEWS



### Нас выбирает потребитель

Мармелад «Фруктовые забавы – цитрусовый» и конфеты «Волшебная флейта» ОАО «Красный пищевик» получили высокое признание народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса» в номинации «Новинки компаний».

Летний сезон конкурса «Чемпион вкуса» состоялся в июне в рамках 24-й Международной специализированной выставки «Белагро-2014». В 43 номинациях было представлено более 200 молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий, мороженого и шоколада. В каждой из номинаций свое мнение высказали более 120 потребителей.

В номинации «Новинки компаний» проводилась дегустация новых продуктов белорусских предприятий. Специалисты пищевой индустрии и рядовые потребители оценивали вкус изделий по пятибалльной шкале. И только те образцы, средний балл которых составил от 4 и выше, были удостоены звания «Чемпион вкуса». Мармелад «Фруктовые забавы – цитрусовый» получил оценку 4,28, конфеты «Волшебная флейта» – 4,54. Это означает, что вкус новинки одобрен большинством потребителей.



«Чемпион вкуса» – первый в Беларуси конкурс продуктов питания, в котором победителей в ходе дегустации выбирают сами потребители. Организатором выступает журнал «Продукт.by» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия.

Следующий сезон конкурса состоится в рамках выставки «Продэкспо-2014», где будут выявлены новые продукты-победители и лидеры белорусской пищевой промышленности.

## АКТУАЛЬНО



### Сергей Ануховский, директор ОАО «Красный пищевик»: «Мы остаемся верны традициям»

**ОАО «Красный пищевик» – один из крупнейших производителей зефира и мармелада на постсоветском пространстве и самый крупный производитель сахаристых кондитерских изделий в стране.**

Наше главное конкурентное преимущество – уникальные технологии и вкусовые качества продукции, ее пищевая и биологическая ценность. Сами наши стены, как говорится, уже место «намоленное» – предприятие ведет свою историю с 1870 года. Сегодня в год производим 19 тыс. тонн продукции около 240 наименований.

Рецептура кондитерских изделий «Красного пищевода» разрабатывалась в то время, когда понятия не было о химических консервантах и замени-

телях. Мы остаемся верны традиции: наша продукция состоит преимущественно из натуральных ингредиентов, а значит, не только вкусная, но и по-настоящему полезная. Пектин, входящий в пастиломармеладные изделия, повышает сопротивляемость нашего организма неблагоприятным экологическим факторам, способствует выводу солей тяжелых металлов, обладает радиопротекторными свойствами. Как же дальновидны были наши предшественники!

Разработка новых технологий – дело тонкое. В советское время не было столь большого разнообразия в ассортименте, зато безупречным было качество. И мы стараемся быть немножко консервативными, в хорошем понимании этого слова.

(Продолжение на стр. 2)

## НОВЫЙ ВКУС

Этой осенью поклонники белорусских сладостей найдут на полках магазинов республики любимый мармелад «Красного пищевода» под новой торговой маркой – «Bonmelade» и «Feel fruit».



## Новое имя любимого лакомства

Под маркой «Bonmelade» в торговлю поступает 7 видов желатинного формового и резного мармелада – знакомые с детства фруктовые дольки, трехслойный мармелад и мармеладные рулетики. Для ребрендинга разработана яркая оригинальная упаковка с логотипом Bonmelade различных цветов в зависимости от фруктовых компонентов. «Виноградные дольки», «Ананасовый», «Яблочные дольки», а также «Апельсиновые и лимонные дольки» будут реализовывать в упаковке по 205 г, для мармелада «Трехслойный» предусмотрены 240-граммовые корексы. «Юность» с незабываемым вкусом джюсеса, барбариса и лимона теперь будут фасовать по 260 г, а «Улиточку» – по 265 г.

«Feel fruit» – новый бренд жевательного мармелада. Яркий, разноцветный микс из незабываемых вкусов и разнообразной формы в виде фруктов, листьев, сердечек и мишек никого не оставит равнодушным. Главной «фишкой» продукта станет возможность найти свой собственный новый вкус. Так, например, если соединить две мармеладки – ярко-зеленый лайм и оранжевый лимон – получится кола; красный апельсин и желтый банан – жевательная резинка; светло-зеленый крыжовник и белое яблоко – киви; желтый банан и белое яблоко – груша.

«При запуске новых торговых марок мы в первую очередь ориентируемся на желания наших покупателей и тенденции потребительского спроса. «Bonmelade» рассчитан на любителей традиционного фруктового мармелада. «Feel fruit» – оригинальная новин-



ка, легкое жевательное лакомство и одновременно игра, которая особенно придется по вкусу детям», – отметила начальник отдела маркетинга ОАО «Красный пищевик» Анна Гацко.

## Расширяем фирменную торговлю



**В июне в центре Могилева по ул. Крыленко, 4 открылся новый фирменный магазин ОАО «Красный пищевик». Это вторая крупная торговая точка предприятия в областном центре и пятый магазин в республике.**

Магазин работает ежедневно с 8.00 до 20.00 и представляет полный ассортимент продукции предприятия: зефир, мармелад, ирис, драже, халву, конфеты – всего до 240 наименований. Кондитерские изделия можно приобрести как в упаковке, так и на развес по ценам от производителя с минимальной торговой надбавкой.

Функциональный дизайн, фирменная цветовая гамма интерьера, широкие стеклянные витрины, зона самообслуживания и отдел обслуживания через прилавок создают удобство и комфортную атмосферу для покупателей.

На сегодняшний день фирменная торговля ОАО «Красный пищевик» насчитывает пять фирменных магазинов – два в Бобруйске, два в Могилеве и один в Минске, торговые павильоны в Витебске и Минске, а также фирменные торговые секции в Гродно и Гомеле.

Объем реализации продукции через розничную сеть предприятия за первое полугодие 2014 года составил 344,8 т (5,1%) или 14 254 млн бел рублей (6,5% от объема реализации на внутренний рынок Республики Беларусь). «В ближайших планах предприятия – открытие магазинов в каждом областном центре республики. Уже в сентябре продукция ОАО «Красный пищевик» встретит своих покупателей по новому адресу в Витебске, где состоится торжественное открытие фирменного магазина № 6», – отметила менеджер по розничной торговле ОАО «Красный пищевик» Галина Березина.



(Продолжение. Начало на стр. 1)

Производители современного оборудования, знакомясь с предприятием, восхищаются нашей приверженностью работать на натуральных продуктах, пропускать изделие через руки, осуществлять процесс сушки изделий в реальной среде. В этом наше преимущество. Но эффективность бизнеса, безусловно, зависит от прорывных технологий. Сегодня они мерило успешности. Новые производственные линии выполняют весь цикл производства с минимальным участием человека, что обеспечивает высокую стерильность, упрощает все процессы, в этом большой плюс. Но есть и одно «но» – человек все дальше от реального изготовления продукта, а рецептура самой изысканной «кондитерки» включает главный компонент – любовь. Как особую ценность, в прямом и переносном смысле, представляют ведущие мировые компании продукцию, выполненную вручную. И, понимая это, коллектив ОАО «Красный пищевик» будущее своего предприятия видит в сохранении баланса интересов – дорогостоящие ручные процессы для эксклюзивной продукции и новые высокотехнологичные линии для массового потребителя.

Сегодня часто спрашивают о рынках сбыта, в частности, нашей экспортной составляющей. Мы задаемся другим вопросом: а как часто на столе белорусов наш классический «Ванильный» и «Бело-розовый» зефир? Приоритет отдаем популяризации поистине здоровой и полезной продукции в первую очередь среди наших сограждан. Гурманы и те, кто заботится о своем здоровье, высоко ценят наше лакомство. Зефир в обязательном порядке входил в ежедневный рацион дошкольных и школьных учреждений. Управленцы советского периода на переговорах всегда к чаю подавали зефир. Тогда и закладывалась традиция белорусского презента – коробки зефира. С того времени внесено лишь одно изменение – везем «на гостинец» зефир в шоколаде или зефир ручной работы да в упаковке современного дизайна.

Вся продукция ОАО «Красный пищевик» сертифицирована Госстандартом Республики Беларусь и Российской Федерации, соответствует международным стандартам качества и безопасности.

Анализ рынка кондитерских изделий позволил определить потенциальных потребителей, их предпочтения. Белорусский зефир ждет российский покупатель. Но такой рынок требует масштабного выхода. Соизмерив же емкость этого рынка с нашими возможностями, столкнулись с проблемой наращивания производственных мощностей для выхода на соответствующие объемы. (Только объемы могут оправдать дополнительные затраты на широкую рекламу продукции, новый дизайн колоритом, издержки на логистику.) Необходима интенсивная реконструкция и модернизация! Предприятию в 2015 году исполнится 145 лет. Оно расположено в прежних границах, на тех же площадях, что и почти полтора века назад. Уровень износа имеющегося оборудования равен 70 процентам. Значит, все преобразования, чтобы не потерять объемы, финансовую устойчивость предприятия, необходимо вести, говоря военным языком, «на марше». На производстве зефира существующие мощности задействованы на 190 процентов. Установка автоматической поточной модульной линии по производству зефира ускоренным способом с последующей глазировкой и расфасовкой позволит нарастить годовую мощность до 2700 тонн и в 2015 году выпустить 8000 тонн зефира, что обеспечит рост производства данной

группы товара на 19 процентов. Уйдет в прошлое ручной труд по раскладке зефира на линию транспортера, отсадки на доску, обратной раскладки на линию для склейки – это труд 10 работников, а с учетом трехсменной работы высвобождается 30 дополнительных рабочих рук. Обновление основных фондов ведем за счет собственных средств предприятия и кредитных ресурсов: приобретаем новое оборудование, компьютеризируем производство, ведем строительно-монтажные работы по модернизации и реконструкции производственных площадей, объектов фирменной торговли. Проектные, монтажные, пусконаладочные работы – все инвестиционные затраты за текущий год превысят 26 млрд рублей.

В результате реализации проекта по модернизации коллектив ОАО «Красный пищевик» уже в нынешнем году дополнительно пополнит бюджет страны более чем на 33 млрд белорусских рублей.

В следующем 2015 году ОАО «Красный пищевик» встретит свое 145-летие обновленным современным производством, расширенным ассортиментом продукции, планами новых свершений. Неизменным останется только высокое качество наших сладких лакомств, это мы вам гарантируем!



**РЕЦЕПТ УСПЕХА**

**Бобруйский «Ванильный» и «Бело-розовый» зефир давно завоевал доверие у любителей сладкого не только в своей стране, но и за рубежом. Как и полвека назад, ОАО «Красный пищевик» производит его по классическим технологиям.**

Выпуск зефира – это непрерывный пятиступенчатый процесс. И каждый этап влияет на качество продукта на выходе. Перво-наперво, идет подготовка сырья: готовится яблочное пюре, яичный белок, пектин, сахар, патока, лимонная кислота. Для ягодного зефира добавляются протертые ягоды – натуральные припасы, которые придают цвет и вкус: смородина, малина, черника, клюква, клубника.

Когда готово сырье, начинается второй, самый ответственный этап. Он состоит из двух параллельных процессов: приготовления сахарно-паточного сиропа и сахарно-яблочно-пектиновой смеси, которые объединяются в зефирную массу. И здесь все зависит от умения изготовителей мармеладно-пастилочных изделий или, как их называют в цеху № 1, «сбивщиков». Словно вселяя душу в зефир, «сбивщики» делают его воздушным, поистине божественным лакомством. На предприятии говорят,

# Ручной труд и преемственность поколений



что искусству делать легкое тесто по учебникам не научишься, это настоящее мастерство со своими секретами, которое буквально передается из поколения в поколение – от матери к дочери. На «пищевике» сегодня работает 8 профессионалов своего дела.

Каждые 15 минут «сбивщики» отдают смесь на формовку. Это следующий

этап производства: формовка зефира, обсыпка пудрой, выстойка, сушка, охлаждение полуфабрикатов. Зефир – капризный и метеозависимый продукт. Как правило, процесс сушки занимает от 5 до 8 часов. Классический зефир обязательно должен «дышать», поэтому его сушат на деревянных лотках. До сих пор ни один современный материал не может повторить структуры и природной энергии дерева, ни одно инновационное ноу-хау не может заменить традиционную, проверенную временем технологию приготовления классического зефира. Тем не менее, его производство и сам продукт сертифицированы системой ИСО 9001.

На завершающем этапе зефиру придается привычный товарный вид – он опудривается, склеиваются половинки и расфасовывается. Каждый месяц цех № 1 производит 165 тонн «Ванильного» и около 190 тонн «Бело-розового» зефира.



## Пицца богов, русская традиция, французский ветерок...

*История появления зефира загадочна и многогранна, в наши дни существует несколько интересных версий-легенд.*

*Самая мифологическая гласит о том, что рецепт божественного десерта в знак своей любви подарил людям греческий бог западного ветра Зефир.*

*Согласно другой версии зефир был изобретен на Востоке, одновременно с рахат-лукумом и нутой.*

*Русские историки утверждают, что воздушное лакомство в виде пастилы относится к древнерусской кухне. Сладкий десерт готовили путем смешивания яблочного пюре, меда и различных ягод, а с XIX века – с добавлением сахара. Особенностью пастилы как чисто русского кондитерского*

*изделия была ее главная основа – антоновские яблоки, не имеющие распространения в Западной Европе. В 1888 году знаменитый купец Амвросий Прохоров из города Белева Тульской губернии запатентовал рецепт белевской пастилы, которая экспортировалась в Европу, пользовалась большим успехом в Париже.*

*Существует также французская версия происхождения рецепта: взяв за основу рецептуру русской пастилы, французы поэкспериментировали со своим мармеладом и пропорциями яичных белков. В результате они получили невероятно воздушные и белоснежные кондитерские изделия, которые получили название «зефир», что дословно переводится как «легкий ветерок».*



**В ГОРОДЕ**

# Солянка от «Красного пищевода»

**В июле в гостеприимном городе Бобруйске по традиции состоялся Международный фестиваль народного творчества «Венок дружбы», объединивший творческие коллективы из 18**

**стран мира. Самым вкусным событием праздника стал «Фестиваль еды», на котором «Красный пищевик» угощал всех гостей аппетитной и наваристой солянкой.**

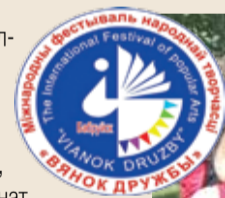
«Фестиваль еды» – ежегодная благотворительная акция, в которой принимают участие директора ведущих предприятий региона. В этом году акцию поддержали коллективы ОАО «Красный пищевик», ОАО «Славянка»,

УКПП ЖКХ «Бобруйскийжилкомхоз», ОАО «Бобруйский завод тракторных деталей и агрегатов», ОАО «Бобруйский мясокомбинат», ОАО «Бобруйский комбинат хлебопродуктов», ОАО «Белшина», ОАО «Бобруйский завод биотехнологий».

Топ-менеджеры угощали гостей и участников фестиваля «супом от директора» собственного приготовления. Публика голосовала за лучшее блюдо рублем, заплатив за понравившийся суп столько, сколько считала нужным.

Особой популярностью пользовалась «Солянка мясная сборная» от директора ОАО «Красный пищевик» Сергея Ануховского. За время праздника было съедено 50 л фирменного первого блюда, собрано более 3 млн рублей.

Вырученные всеми участниками акции 18 млн 400 тыс. рублей были направлены детскому социальному приюту – социально-педагогическому центру Ленинского района г. Бобруйска.




**СЛОВО-ЛУЧШИМ**


Анна Иосифовна Тризна родилась и выросла на территории живописного заповедника «Беловежская пуща» – в д. Доброволья Свислочского района Гродненской области. Получила профессию по специальности «Технология хлебопекарного и кондитерского производства» в Молодечненском политехническом техникуме. В 1974 году по распределению приехала в г. Бобруйск на хлебозавод № 2. На «Красный пищевик» пришла контролером пищевой продукции цеха № 1 в 1985 году. Предприятие стало родным, здесь она прошла все ступени карьерной лестницы, с 1998 года – начальник цеха № 1.

**– Вы работаете на «Красном пищевике» практически 30 лет, более 15 лет в должности начальника цеха № 1. Как за это время изменилось само предприятие и его главный продукт – зефир?**

– Наше предприятие одно из старейших в кондитерской промышленности страны. Нас ценят и любят именно за высокое качество и следование традициям. Сам продукт не изменился, он все так же является лучшим. Мы и

сегодня готовим зефир только из натурального сырья по классической технологии, а вот ассортимент постоянно расширяется.

«Красный пищевик» преобразился за эти годы. Я начинала свою рабочую биографию еще в старом корпусе, сегодня у нас современное здание, организовано высокотехнологичное производство, закупаются новые линии, в июле текущего года проведен масштабный ремонт цеха. Наше пред-

## Душевность и любовь к людям – главные качества в производстве сладостей

приятие – одно из лучших в городе, люди держатся за работу, многие хотят стать нашими сотрудниками. Не одно поколение семейных династий связало свою жизнь с «Красным пищевиком».

**– Что вы вкладываете в понятие «качество продукта» и в чем секрет вкуса зефира от ОАО «Красный пищевик»?**

– Качество – в натуральности. Для изготовления зефира мы используем только высококачественное натуральное сырье и ингредиенты, которые проходят строгий входной контроль. Яблочное пюре для зефира изготавливается на предприятии, в «цветном» зефире (черничным, клюквенным, черносмородиновым и т.д.) используются натуральные ягодные припасы, для глазировки продукции применяется только натуральная шоколадная глазурь на какао-масле.

Профессиональные специалисты – технологи, мастера, контролеры – осуществляют ежедневный контроль качества продукции по всей технологической цепочке, от поступления сырья в цех до сдачи готовой продукции на склад. Признание высокого качества

нашей продукции подтверждается непрерывным спросом потребителей.

**– Каких новинок можно ждать покупателям продукции ОАО «Красный пищевик»?**

– Сегодня цех № 1 выпускает более 20 видов зефира, 25 видов драже и 10 видов ириса. Скоро на прилавках магазинов под брендом «Красный пищевик» появятся новинки драже – семечки, изюм, кешью в молочном и белом шоколаде, тираженный ирис с семенами тыквы. Маленькие потребители, безусловно, оценят кукурузные и рисовые шарики в глазури. Лучшим подарком и сувениром для гостей нашей страны станет набор зефира «Прывітанне з Беларусі». Кроме того, в текущем году планируется запуск линии по производству казинак.

**– Коллектив цеха № 1 – кто составляет его основу? Что вы больше всего цените в своих сотрудниках? Какие задачи ставите перед ними каждый день и на перспективу?**

– Более 300 человек работает в две смены, в третью, ночную, проводим сушку зефира. Коллектив наполовину состоит из молодежи, которая все-

гда может рассчитывать на поддержку более опытных сотрудников. В производстве кондитерских изделий важны душевность и любовь к людям, чтобы дарить положительные эмоции, создавать праздник каждый день. Цех № 1 – это, прежде всего, сплоченный коллектив профессионалов, любящих свое дело. В своих сотрудниках ценю трудолюбие и ответственность. Среди лучших – старший мастер Елена Кричко, ведущий инженер-технолог Жанна Колосовская, инженер-механик Николай Кончатов.

**– Вы сладкоежка? Как часто на вашем домашнем столе бывает зефир? Ваш любимый вид зефира?**

– Если честно, никогда не откажусь от сладкого, предпочитаю белый ванильный зефир. Домой покупаю зефир в шоколаде – любимое лакомство внуков. Всегда выбираю зефир в наборе, если иду в гости.

**– Чем вы увлекаетесь по жизни, ваши главные ценности и заботы?**

– Свободное время провожу с внуками, у меня их четверо. Люблю вместе с ними готовить и ездить на дачу.



**Zefir LIFE**

### Корпоративный дух закаляется в спорте!

В октябре корпоративные команды предприятий ОАО «Красный пищевик», ОАО «Брестский ликеро-водочный завод «БЕЛАЛКО» и ОАО «Витебский ликеро-водочный завод «Придвинье» сразятся за звание сильнейшей.

Дружественная встреча коллективов и спортивные состязания пройдут на территории базы отдыха «Лесной рай», расположенной в 70 км от Могилева и в 55 км от Бобруйска в одном из самых живописных уголков Могилев-



щины. Команды померяются силами в соревнованиях по теннису, волейболу, футболу, дартсу и других спортивных играх. Здоровый дух соперничества, объединяющая сила спорта, воздух соснового бора на берегу Чигиринского водохранилища создадут незабываемую атмосферу и подарят заряд энергии для трудовых побед.

Болеем за наших!

**Газета «Zefir.by»**

Учредитель: ОАО «Красный пищевик»  
Адрес: 213805, г. Бобруйск, ул. Бахарова, 145. Тел. + 375 (225) 48 27 34, e-mail: market@zefir.by  
Издатель: ОДО «Беловагрупп»  
Адрес: 220034, г. Минск, ул. Чапаева, 3, каб. 229. Тел. +375 29 758 06 17, e-mail: belovagroup@yandex.ru


**ГУРМАН**
**Ингредиенты:**

Зефир «Ванильный» – 500 г  
Сливки высокой жирности – 500 г  
Сахар – 5 ст. л.  
Орехи грецкие или миндальные лепестки – 0,5 ст.  
Банан – 1 шт.  
Апельсин – 1 шт.  
Киви – 1 шт.  
Ягоды для украшения



## Торт «Зефирное облако»


**Приготовление:**

1. Сливки взбить с сахаром.
2. Банан, апельсин и киви нарезать тонкими дольками.
3. Зефир разделить на половинки.
4. Половинки зефира выложить на блюдо, смазать кремом, посыпать орехами и выложить слой банановых пластинок. Далее выложить слой: зефир – крем – орехи – апельсин. Следующий слой повторить с киви.
5. Накрывать торт зефирными «шапочками», украсить ягодами. Боковины смазать кремом, посыпать орехами.
6. Поставить торт на несколько часов в холодильник.