

★ 145 лет ★



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

ВЕРНОСТЬ  
ТРАДИЦИЯМ

Сладкая  
легенда

с. 2



НОВЫЙ БРЕНД

Зефирный  
ребрендинг

с. 3



РЕПОРТАЖ

География  
встреч

с. 4



РЕЦЕПТ УСПЕХА

Магазин номер 1



Первый, фирменный – значит лучший, образцовый. 24 октября после реконструкции свои двери распахнул обновленный фирменный магазин № 1 ОАО «Красный пищевик». Он размещается на самой любимой улице бобруйчан – Социалке. Точный адрес: ул. Социалистическая, 94, около Дворца гражданских обрядов.

Кондитерская фабрика подарила родному городу настоящий праздник. Посетителей встречали воздушными шарами, шоу мыльных пузырей и, конечно же, сладкими презентами: подарочными наборами зефира, соко-содержащим и жевательным мармеладом, конфетами. Детей и взрослых развлекали веселые клоуны из юмористического дуэта «Крем-Бруле».

(Продолжение на стр. 5)

АКТУАЛЬНО

## Самый надежный путь к успеху – с верой идти вперед!

Завершается знаковый для «Красного пищевода» год 145-летия! А это значит, что трудовую вахту на предприятии несет как минимум пятое поколение кондитеров. Уже сам по себе этот факт значителен. А если учесть, что все 145 лет продукция предприятия, какой бы она ни была, от дрожжей до драже, от джемов до мармелада, от халвы до воздушного зефира, востребована, то чувства признательности и благодарности, уважения и преклонения перед славными поколениями наших технологов и кондитеров, всех тружеников предприятия, безусловно, заслужены!

(Продолжение на стр. 2)

Дорогие коллеги, партнеры,  
наши многочисленные верные покупатели!

Вместе с Вами с боем курантов мы сделаем решительный шаг в будущее, в 2016 год! А Ваше высокое доверие, как и прежде, будет главным источником нашего вдохновения.

Стремительно летит время – самый бесценный дар жизни. Поэтому так важно в нашем неуверенном старании оставить след на земле, найти место и простым житейским радостям, праздникам в кругу друзей, в кругу семьи. Пусть за традиционным новогодним столом всегда будет место самому белоснежному, воздушному, манящему как сама зима, лакомству – зефиру, который мы, добрые кондитеры, готовим для Вас с любовью и особым мастерством.

Будьте здоровы в Новом году, счастливы, успешны и благополучны.

Будьте вместе с нами! И сладкая жизнь Вам гарантирована!

Сергей Анюховский,  
директор ОАО «Красный пищевик»

СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ

Александр Забелло,  
Председатель концерна «Белгоспищепром»:

## «Торговая марка «Красный пищевик» – это гарантия качества»

О приоритетных задачах пищевой промышленности Республики Беларусь, роли «Красного пищевода» в развитии кондитерской отрасли страны и современных потребительских предпочтениях белорусов в интервью газете Zefir.by рассказал Председатель концерна «Белгоспищепром» Александр Забелло.

– Статус одного из ведущих экспортеров продовольствия на постсоветском пространстве Беларусь завоевала во многом благодаря пищевой промышленности. Каков экспортный потенциал кондитерской отрасли и какие отечественные бренды формируют имидж страны?

– В составе концерна 49 организаций, которые представляют различные отрасли пищевой промышленности Республики Беларусь. В числе лидеров кондитерской отрасли – ОАО «Красный пищевик» – одно из старейших предприятий страны. Бобруйские кондитеры не сдают своих крепких позиций ни при каких экономических катаклизмах. С советских времен фабрика была и остается флагманом кондитерской

отрасли. И сегодня здесь идет активная модернизация производства, выпускается конкурентоспособная, высоко востребованная продукция.

Имидж Беларуси, безусловно, формируется своей экспортной составляющей. Белорусское у россиян – это знак качества. Что касается кондитерской отрасли, то мы успешно позиционируемся белорусским продуктом, в том числе бобруйским зефиром. Это лидер экспортных продаж предприятия, хотя данная тема еще нуждается в серьезной доработке, я бы сказал, огранке. Коллективу фабрики не занимать инициативности. За последний год проведен серьезный ребрендинг продукции, запущены новые линейки, но есть и над чем поработать. Инструментов

реализации достаточно, их надо уметь использовать.

Если мы говорим, что Беларусь – транзитная страна, значит, и экономика каждого предприятия должна быть ориентирована на транзит. Мы должны использовать это преимущество расширением производства, наращиванием объемов, выстраивая мощную логистическую систему. К примеру, ОАО «Красный пищевик» планирует ввести собственный логистический центр в 2016 году.

Только в 2014 году объем инвестиций в основной капитал предприятий пищевой промышленности страны составил 2,0 трлн рублей. ОАО «Красный пищевик» инвестировал собственных средств в обновление производства 16 721 млн рублей. Инвестиционные затраты на 2015 год по организациям концерна составят около 2,2 трлн рублей.

(Продолжение на стр. 3)





## АКТУАЛЬНО

(Продолжение. Начало на стр. 1)

В интернет-обзоре новостей кондитерского рынка русскоязычного сегмента фабрика «Красный пищевик» присутствует как полноправный лидер – равный среди достойных российских, украинских и признанных мировых брендов.

Внушительный возраст, традиции коллектива, преданность делу, ответственность за качество продукта и здоровье потребителя, любовь к своей профессии – важные факторы стабильности и успеха.

Сегодня ОАО «Красный пищевик» – предприятие современных технологий. Только в текущем году мы приобрели три новых линии по производству зефира в шоколаде, апельсиновых долек и козинак. В следующем году планируем приобрести вторую могучую линию для мармелада, реконструировать халвинный участок.

Задачи предстоящей пятилетки судьбоносные – решающие будущее «Красного пищевода», определяющие его место в отрасли, на внутреннем и мировом рынках. Реконструкция, модернизация, содержание в надлежащем виде производства считаю не заслугой руководства, а нашей прямой обязанностью. И мы продолжим работу не только по приданию фабрике современного облика, но и приведем ее к соответствию международных стандартов. И сделаем это вместе, всем дружным коллективом.

В этом году решена одна из важнейших задач по обеспечению стабильности работы фабрики: создана новая си-

стема резервного топлива. Вложения в данный инфраструктурный проект составили порядка миллиарда рублей. Следующий этап – строительство и ввод логистического центра. Планы 2016 года потребуют от каждого работника предприятия высокой самоотдачи. Прямых инвестиций, к сожалению, быть не может. Придется использовать дополнительные кредитные ресурсы, от их стоимости зависят сроки ввода нового объекта. Грамотная логистика сегодня – один из ключевых этапов на пути к потребителю. Такой центр жизненно необходим фабрике, он разгрузит наши цеха, высвободив дополнительные производственные площади, придаст всей работе ускорение.

В сумме комплекс технологического перевооружения позволит нарастить объемы выпуска лакомств, значительно снизит затраты на процессинг, повысит шансы остаться конкурентоспособными, продаваемыми. В свою очередь, это обеспечит и импортозамещение аналогичной кондитерки от производителей стран-соседей, которые пока по некоторым позициям доминируют на отечественных прилавках. Немаловажный итог полного технологического перевооружения ОАО «Красный пищевик» и в том, что мы не собираемся высвобождать рабочие места, отправлять людей на улицу.

Юбилейный год фабрики войдет в ее историю масштабным ребрендингом продукции. Обновлены практически все линейки! Сохранив классику рецептур, лакомства получили новую, современную, притягивающую внима-

ние упаковку. «Красный пищевик» обрел выраженные национальные черты, стал в некотором смысле ретроспективно-классическим, и от этого более узнаваемым, повышающим доверие покупателей.

В прошлом году мы думали о том, как удержать отечественный рынок, потеснить на наших торговых полках многочисленных конкурентов. Было решено внедрить собственную систему прямых продаж по всей республике. Активная плановая работа позволила навести порядок по всем товаропроводящим сетям. Сегодня новинки продукции ОАО «Красный пищевик» поступают в национальные сети в течение нескольких недель, раньше на это уходило месяцы. Мы как никогда близки к покупателю!

В нынешнем году мы не только увеличили свое пространство на полке, но и улучшили качество своей работы. И перспективы себя не исчерпали. Разработали систему франчайзинга. Сделали первые шаги по его внедрению. Может быть, они не такие уверенные, но ведь это только начало. От такой «удочки» предприниматели малых городов не откажутся, если мы достойно представим все преимущества франчайзинга. Удалось ведь в ряде магазинов открыть фирменные секции, задать новую планку собственным фирменным магазинам.

В сложившихся жестких экономических условиях мы старались не потерять уровень продаж. Лакомства не относятся к товарам первой необходимости, и спрос на них зависит от благосостояния населения. На внутреннем рынке удалось

удержать уровень прошлого года. А это 80% реализации от всей произведенной продукции, учитывая, что по итогам девяти месяцев объемы производства выросли на 10%.

За два последних года значительно омолодился коллектив «Красного пищевода». Отрадно, что и у молодых работников есть чувство ответственности за общее дело, стремление закрепиться на производстве. Есть понимание, что сегодня – большая удача, когда работы много! Производительность труда выросла на 10%. Предприятие не знает простоев, более того, приходилось организовывать работу и в выходные дни.

На 5% выросла средняя заработная плата работников и составила 7,7 млн рублей. Коэффициент опережения производительности труда равен 1,1%. Этот показатель – залог устойчивости фабрики, позволяющий нам сохранять систему социальной поддержки работников, неработающих ветеранов и пенсионеров «Красного пищевода».

Задачи следующего года – активизировать работу по продвижению продукта. Разрабатываются новые программы, матрицы продаж, рекламные акции. Выстраивается программа по омоложению целевой покупательской аудитории до 20-25 лет. На рынок поступит продукт, своей упаковкой вполне отвечающий самым современным трендам.

Разумеется, мы имеем определенные планы по решительным шагам на российском рынке сладостей, вернее сказать, Центрального и Северо-западно-

го, соседних Беларуси, регионов. Как известно, зефир – продукт этнический, а еще он легкий и недорогой. Много и далеко не увезешь – издержки по логистике удорожают воздушный товар в разы, отчего он сразу теряет ценное конкурентное преимущество. Вместе с тем экспорт наших лакомств в Россию за девять месяцев года вырос на 70%. Сегодня эти поставки, к сожалению, не на сиюминутную отдачу. После девальвации российского рубля цены на товар не поменялись, но уходить нельзя, работаем на перспективу. Как говорят геологи: «главное – застолбить участок». Сегодня мы производим 1000 тонн зефира в шоколаде, а с вводом новой линии мы добавим еще 1500 тонн. Будут расти объемы производства и по другим товарным группам. Им нужен сбыт.

«Красный пищевик» активно позиционирует себя и на новых зарубежных рынках, участвуя в национальных и отраслевых выставках. Мы планомерно продвигаемся вперед, объединяя свои усилия с нашими отечественными компаниями. На недавней выставке в Китае, например, состоялось порядка 15 деловых встреч. У бобруйского мармелада есть все шансы отправиться покорять безбрежный китайский рынок, входить в торговые сети других стран. Как гласит народная мудрость – «капля камень точит». Самый надежный путь к успеху – с верой идти вперед!

**Сергей Аноховский,**  
директор ОАО «Красный пищевик»



## НОВЫЙ ВКУС

## Три вкуса лета

Отличная новость для почитателей мармелада с натуральным фруктовым соком от «Красного пищевода». Теперь три самых популярных вкуса – клубничный, лимонный и апельсиновый – объединились в одной аппетитной упаковке Мармелад MIX.

Именно эти три вкуса лета пользуются наибольшим спросом у покупателей и являются лидерами продаж. Мармелад имеет очень насыщенный и незабываемый вкус. В нем нет ни грамма «химии» – вредных загустителей и стабилизаторов. Только сок, сахар, натуральные красители, пектин, что сегодня большая редкость в промышленных условиях.

Пектиновые вещества, содержащиеся в достаточном количестве в мармеладе, признаны эффективным средством для повышения сопротивляемости организма неблагоприятным экологическим факторам, способствуют выведению ионов тяжелых металлов и радионуклидов, снижают уровень холестерина в крови.



## ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ

## Сладкая легенда

Компания «Красный пищевик» умеет признаваться в своих чувствах без слов. Историю любви к классике и глубокое уважение к потребностям покупателей символизирует знаменитый подарочный набор зефира «Роза», который скоро появится на прилавках в обновленном дизайне. Эта сладкая легенда во времена Советского Союза была признана эксклюзивным подарком для Кремля наравне с «Киевским тортом».

Подарочный набор весом почти два килограмма состоит из четырех популярных наименований зефира ручной работы. Золотую коллекцию кондитерских шедевров представляют «Грибы зефирные», «Бобруйский», «Фантазия» и классический зефир «Ванильный».

Эксклюзивный продукт заслуживает достойного представления. В юбилейный для предприятия год упаковка набора претерпела редизайн в духе европейских трендов. Стилеобразующий элемент нового оформления – насыщенный шоколадный цвет. Он символизирует

основательность, надежность, прочность позиций компании. Яркий акцент, привлекающий внимание, – красная роза. Цветок, выражающий чувственность и страсть, прекрасно подходит для признания в своих чувствах. Быстро узнаваемость продукта усиливает использование брендового слогана «Один раз и навсегда!».

Упаковка выполнена в форме катушки с магнитным клапаном. По задумке производителя, каждый покупатель захочет сохранить оригинальную коробку, а неожиданная надпись на самом дне – «Захочется еще» – как нельзя лучше выразит пожелания потребителей.



**сделано в беларуси**

(Продолжение. Начало на стр. 1)

На бобруйской фабрике по году будет инвестировано 42 920 млн рублей, что в 2,5 раза больше к показателю прошлого года.

Серьезное внимание на предприятиях концерна уделяется внедрению стандартов качества и безопасности продукции. В 37 организациях концерна внедрены системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов НАССР (в двух организациях работы по внедрению будут завершены к концу текущего года), в 44 – системы менеджмента ИСО 9001, в 16 – системы управления окружающей средой ИСО 14001, в 26 – системы управления труда ИСО 18001.

ОАО «Красный пищевик» имеет практически все названные системы. Кроме того, вся продукция ОАО «Красный пищевик» маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза, что подтверждают декларации о соответствии.

Проведенные мероприятия по модернизации, внедрению нового высокотехнологического оборудования и международных систем качества позволили увеличить экспортный потенциал предприятий пищевой промышленности.

В текущем году предприятиями концерна экспортировано продукции на сумму 250,0 млн долларов США. Продукция поставляется в страны СНГ, Европы, Азии и Африки, Америки (всего 46 государств). За январь-сентябрь 2015 года по сравнению с соответствующим периодом 2014 года осуществлены поставки продукции на 11 новых рынков.

Основной объем экспорта продукции приходится на страны СНГ – 83,5% от общего объема экспорта, из них в Российскую Федерацию – 73,9% от объема поставок в государства СНГ. В структуре экспорта концерна кондитерские изделия составляют 4,9%. ОАО «Красный пищевик» сегодня поставляет за рубеж свыше 20% выпускаемой продукции от общего объема. Количество стран-покупателей бобруйских сладостей – более 20.

**– Назовите наиболее актуальные задачи для развития кондитерской отрасли Беларуси. Ее инвестиционный потенциал.**

– Организации кондитерской отрасли республики развиваются в соответствии с Программой развития организаций кондитерской отрасли Республики Беларусь на 2011-2015 годы, в которой определены задачи реконструкции и модернизации производства, направленные на повышение конкурентоспособности отечественных кондитерских изделий и увеличение объемов производства.

В период 2011-2014 годов кондитерскими организациями концерна осуществлен ввод девяти технологических линий суммарной мощностью 25,3 тыс. тонн по производству конфет СП ОАО «Ивкон», СОАО «Коммунарка», СП ОАО «Спартак», батончиков СП ОАО «Спартак», зефира ОАО «Красный пищевик», ОАО «Красный Мозырянин», шоколада

СОАО «Первая шоколадная компания», СОАО «Коммунарка», сахарного печенья ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч».

Проведение мероприятий по модернизации позволило значительно уменьшить износ оборудования – с 68,9% в 2010 году до 50,1% в 2014 году.

В соответствии с Программой, а также планами модернизации кондитерских организаций концерна, в 2015 году на ОАО «Красный пищевик» реализуется ввод в эксплуатацию линий по производству глазированного зефира и козинаков.

**– Как вы оцениваете роль «Красного пищевода» в развитии кондитерской отрасли страны?**

– ОАО «Красный пищевик» является одним из старейших и ведущих производителей кондитерской отрасли в Республике Беларусь. Предприятие специализируется на производстве пастиломармеладных изделий, халвы, ириса и драже. Ассортиментный перечень насчитывает более 140 видов.

Доля производимой продукции ОАО «Красный пищевик» в общем объеме производства кондитерских изделий организациями кондитерской отрасли концерна занимает в среднем от 15 до 20%, что сопоставимо с СОАО «Коммунарка».

**– Каковы современные потребительские предпочтения белорусов? Какие группы продовольственных товаров наиболее востребованы?**

– В настоящее время потребители во всем мире отдают предпочтение натуральным продуктам. Мода на здоровое питание не обошла стороной и нас, белорусов. Поэтому и сладости наиболее востребованы с низким содержанием сахара, с добавлением натуральных ингредиентов.

ОАО «Красный пищевик» наряду с другими кондитерскими фабриками своевременно реагирует на все эти изменения, систематически проводит мониторинг потребительского спроса на кондитерские изделия для корректировки производственных планов, а также планов модернизации производства, что позволяет удовлетворить спрос даже самых требовательных покупателей.

По сравнению с 2010 годом увеличилось производство зефира, шоколада и шоколадных изделий, мучных кондитерских изделий. При этом в связи с изменением покупательских предпочтений в республике сокращено производство карамели, халвы, ириса.

**– Любите ли вы бобруйские сладости? Ваши пожелания коллективу фабрики в юбилейном году.**

– Безусловно, особенно классический белый зефир. Желаю, чтобы и в дальнейшем торговая марка «Красный пищевик» являлась гарантией качества и отличного вкуса, любимой маркой миллионов потребителей независимо от возраста. Всем работникам и ветеранам предприятия крепкого здоровья, благополучия и успехов в труде на благо нашего государства.

**новый бренд**

**Зефирный ребрендинг**

**Более десятка новых торговых марок – в 2015 году «Красный пищевик» провел ударный ребрендинг практически всех продуктовых линеек. К обновлению главного фирменного лакомства – зефира – подготовились с особым старанием. «Первый бобруйский», «Мастер зефирных дел», «Выставочный» – сразу три оригинальных зефирных бренда готовы завоевать расположение покупателей в Новом году. Впрочем, сам продукт уже давно заслужил доверие.**

Мы говорим «зефир» – имеем в виду «Красный пищевик», произносим «Красный пищевик» – подразумеваем Бобруйск, а вспоминая о Бобруйске – непременно думаем о зефире. Еще Ильф и Петров устами «детей лейтенанта Шмидта» назвали Бобруйск прекрасным, высококультурным местом. Торговая марка «Первый бобруйский» – дань уважения городу с неповторимым колоритом и месту рождения лучших сладких традиций, которые сегодня бережно хранятся кондитерами фабрики «Красный пищевик».

На упаковках зефира «Первый бобруйский», выполненных в ретро-стиле, – колоритные персонажи из романа «Золотой теленок». Это делает продукт индивидуальным и легко узнаваемым. Занимательный текст на каждой пачке подчеркивает особенность места происхождения сладости.

Впервые зефир представлен в компактной и удобной упаковке типа «флор-пак» весом 300 г и 500 г. А это значит, что в один пакет помещается еще больше

воздушного лакомства. Под брендом «Первый бобруйский» будет выпускаться около 10 видов зефира в сахарной пудре из местных сортов яблок: бело-розовый, ванильный, со сливочным вкусом и вкусом крем-брюле, с черной смородиной, черникой, клюквой, малиной и витаминами, клубникой. В дальнейшем появится и зефир в шоколаде, а также ведется разработка и совершенно новых видов.

Именно здесь, в Бобруйске, уже сто лет производятся самые изысканные кондитерские изделия настоящими мастерами своего дела. А самому оригинальному продукту фабрики – зефиру ручной работы – в этом году исполняется 50 лет. «Одуванчик», «Фантазия», «Грибы зефирные», «Бобруйский» теперь объединяет единый бренд «Мастер зефирных дел». Заслуженное имя для лучших произведений сладкого искусства! Изысканная и основательная упаковка, выполненная

в лаконичном дизайне, соответствует современным эстетическим требованиям и премиальной категории продукта hand-made.

Изделия фабрики «Красный пищевик» всегда были в почете. Уже в первые послевоенные годы девяти видам продукции был присвоен государственный Знак качества, а шесть наименований получили медали ВДНХ и международных выставок. Бобруйские сладости и сегодня постоянные победители различных национальных и международных конкурсов, а предприятие – всегда желанный участник отраслевых выставок и мероприятий. Не удивительно, что родилась идея торговой марки зефира «Выставочный». Упаковку новинки украшает стилизованное изображение знаменитого здания Главного павильона Всесоюзной сельскохозяйственной выставки. Зефир «Выставочный» – это коллекция любимых вкусов в пачках по 125 г и 250 г.



# География встреч

## Милан

ОАО «Красный пищевик» достойно представил Могилевскую область на всемирной выставке «ЭКСПО-2015» в Милане. Для гостей почти из 150 стран компания организовала щедрую дегустацию кондитерских изделий в лучших славянских традициях.



Дни Могилевской области в итальянской столице на самом масштабном международном мероприятии прошли 21-23 сентября в Национальном павильоне Республики Беларусь. Торгово-экономический потенциал, инвестиционную и туристическую привлекательность Приднепровского края презентовали крупные промышленные флагманы. Среди них – ОАО «Красный пищевик», ОАО «Могилевский мясокомбинат», ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Бобруйский мясокомбинат», ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод», ОАО «Климовичский ликеро-водочный завод» и другие.

Заместитель председателя Могилевского облисполкома Виктор Некрашевич в своем выступлении отметил, что Могилевщина является одним из главных промышленных центров страны и производит 22% от республиканского объема пищевых продуктов Беларуси.

«Мировой рынок кондитерских изделий постоянно растет. Активно выводятся новые торговые марки и виды продукции. Основная тенденция – ориентация на производство полезных для здоровья сладостей. ОАО «Красный пищевик» выпускает свою продукцию по традиционным рецептурам, что означает наличие только натуральных ингредиентов, не оставляя места для консервантов и искусственных добавок. Оживленный интерес зарубежных гостей к нашей продукции во время выставки и высокая оценка вкусовых качеств говорят о том, что мы в тренде!» – отметил директор ОАО «Красный пищевик» Сергей Аноховский.

## Сочи



Продукция «Красного пищевода» пользуется заслуженным спросом у российских потребителей. Ее ценят за безупречное качество и отменный вкус. Яркое тому подтверждение – ярмарка-продажа отечественных товаров в Сочи, которая прошла с 14 по 18 сентября в рамках Второго Форума регионов Беларуси и России.

Отечественные производители удивляли тортами из свинины, разноцветным сыром, изделиями из льна, трикотажем, обувью. Свою продукцию привезли 35 крупных предприятий из Минска и всех шести областей Беларуси. Пищевую отрасль Могилевщины представили ОАО «Красный пищевик», «Могилевский мясокомбинат» и ОАО «Бабушкина крынка». Особенным спросом пользовались подарочные наборы зефира с национальным орнаментом – Zefir.by. Для российских потребителей это еще одно подтверждение о происхождении продукта, которое подчеркивает его традиционность и качество. Неудивительно, что в рамках ярмарки все привезенные сладости были проданы.

Полезные бобруйские сладости особо в рекламе не нуждаются. От 15 до 20% продукции компании поступает за рубеж. 2/3 поставок направляется в Российскую Федерацию.

## Москва

14-17 сентября компания «Красный пищевик» стала ярким белорусским участником самого ожидаемого события осени – Международной выставки продуктов питания в Москве World Food Moscow. За последние 20 лет ежегодный продовольственный форум признан лучшей площадкой для вывода новых продуктов на российский рынок.



Кондитерская фабрика продемонстрировала весь ассортимент сладкой продукции, среди которой немало новых брендов: ирис «Хватай-ка», изысканная линейка драже ядровых CHOCONEL (фундук, миндаль и кешью в шоколаде с ванилином), линейка натуральных драже Sweet&fit (изюм, арахис, семечки в молочном и белом шоколаде, драже арахисовое и арахис в сахаре), линейка драже VOt Этти («Мятное», «Разноцветные орешки», «Цветной горошек», «Морские камешки»). Лакомства в стильных и эффектных упаковках привлекали посетителей кондитерского бара – именно в таком стиле был оформлен фирменный стенд «Красного пищевода». Пройти мимо – не было шансов. Бобруйская фабрика угощала всех гурманов сокодержателем мармелада, зефиром ручной работы, жевательным мармеладом Feel fruit.



## Минск

Лучшим стендом «Продэкспо-2015» признана выставочная экспозиция ОАО «Красный пищевик». Международная выставка-ярмарка, самое авторитетное событие в сфере продовольствия, в нынешнем году прошла с 10 по 13 ноября на территории «Футбольного манежа».

Как отметил на открытии выставки заместитель министра торговли Республики Беларусь Вячеслав Драгун, «Продэкспо-2015» способствует повышению конкурентоспособности белорусских производителей продуктов питания, расширению ассортимента вы-

пускаемой продукции, созданию новых качественных перемен на отечественном продовольственном рынке.

Экспозиция «Красного пищевода» в 48 кв.м заметно выделялась на общем фоне разнообразия. Еще издалека гостей и участников привлекал эффектный фирменный стенд. Воздушная демонстрационная конструкция с национальной символикой, выполненная в бело-красной цветовой гамме, поражала не только своей высотой, но и дизайнерским решением – стилизацией в виде зефира. Круглая форма застройки, открытая для посетителей со всех сторон, располагала к общению и дегустации.



На выставке продукция бобруйской фабрики собрала достойный урожай дипломов от организаторов: «За лучшую организацию работы выставочного стенда», «За активное продвижение продукции предприятия на белорусский рынок». Также «Красный пищевик» был удостоен диплома «За оказание помощи многодетным семьям» за участие в благотворительном проекте, приуроченном к Международному дню семьи.

## Шанхай



С 11 по 13 ноября «Красный пищевик» презентовал свою классическую продукцию и новинки на 19-й Международной выставке продуктов питания, напитков, индустрии гостеприимства, хлебопечения и ритейл-индустрии в Шанхае.

Бобруйской кондитерской фабрике было что предложить китайским потребителям – известным приверженцам здорового образа жизни. Посетители форума смогли вдоволь насладиться богатым вкусом сокодержателем мармелада, тающим во рту нежным зефиром, а также попробовать другие неповторимые кондитерские изделия. Лакомства прежде всего высоко оценили за натуральность. В основе восточной философии правильного питания лежит известное изречение: «Ты то, что ты ешь».

«Интерес к нашей продукции у жителей Поднебесной есть, особенно к жевательному мармеладу с пониженным содержанием сахара, – отметила начальник отдела маркетинга ОАО «Красный пищевик» Елена Курмаз. – В рамках поездки провели ряд важных встреч и переговоров с потенциальными партнерами. Надеемся, что они в скором времени принесут результаты».

**РЕЦЕПТ УСПЕХА**



(Продолжение. Начало на стр. 1)

Вниманию потребителей был представлен полный ассортимент сладостей для теплого и уютного домашнего чаепития. В десятке первых покупателей – не только местные жители, но и иностранные гости. Так, полезные лакомства пришлось по душе членам благотворительной организации из Дании, которая помогает семьям, пострадавшим от аварии на Чернобыльской АЭС.

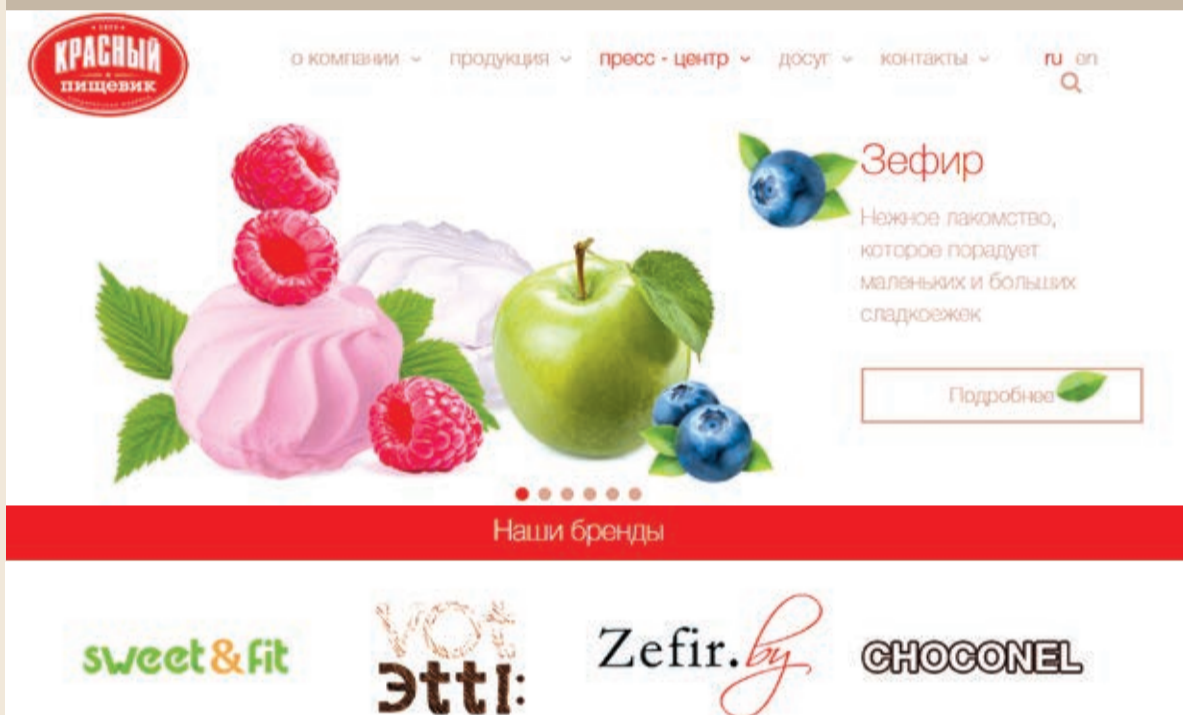
ные магазины «Красного пищевода». Поменялся и сам принцип торговли – теперь здесь только самообслуживание. Благодаря этому увеличилась площадь для выкладки товара.

«Красный пищевик» активно укрепляет сеть фирменной торговли. Главные приоритеты ее развития – внедрение единого фирменного стиля объектов, а также количественный прирост по системе франчайзинга. Ставка делается на открытие небольших, но уютных и стильных объектов. Ведь фирменный магазин – значит исключительный не только своим ассортиментом, но и интерьером, уровнем обслуживания.

Интерьер фирменного магазина № 1 изменился до неузнаваемости. Он приобрел приятный ретро-оттенок: теплая «природная» цветовая гамма с использованием фактуры дерева и кирпичной кладки, обои с геометрическим рисунком и люстры с тканевыми абажурами, как в 60-х. К слову, именно так в скором времени будут выглядеть все фирмен-

Сегодня в республике действуют семь фирменных магазинов и десятков мелких торговых точек бобруйской кондитерской фабрики.

**Zefir NEWS**



**НОВЫЙ БРЕНД**

**По-настоящему воздушный образ**

Кондитерская фабрика «Красный пищевик» продолжает удивлять своих верных поклонников изысканным дизайном сладкой продукции. Всеми любимым зефир «Ванильный», «Малиновый с витаминами» и «Со сливочным вкусом» появился в элегантном образе под новой торговой маркой «Балерина».

питания, позволяют в своем рационе низкокалорийные сладости, в том числе зефир.

На каждой упаковке – грациозная балерина кружится в танце. Утонченные девушки, словно фарфоровые статуэтки, олицетворяют легкость и изысканность зефира, создавая по-настоящему воздушный образ. Сладость на живописном акварельном фоне в пастельных тонах подчеркивает традиционность и несомненно высокое качество.

Благодаря содержанию пектина зефир очень полезен. В нем есть кальций, фосфор, железо. Эти микроэлементы необходимы как растущему, так и сформированному организму для поддержания здоровья. Регулярное употребление зефира повышает иммунитет, способствует обновлению клеток и поддержанию высокого уровня энергии.

Что еще объединяет популярное лакомство и представительниц высокого искусства? Безусловно – забота о фигуре. Хрупкие и стройные артистки балета, придерживаясь определенного режима

**Визитная карточка**

«Красный пищевик» запустил обновленную версию своего корпоративного сайта [www.zefir.by](http://www.zefir.by) на русском и английском языках. Редизайн веб-ресурса – еще один шаг в стратегии активного обновления визуализации бренда.

удобство его использования для партнеров, клиентов и покупателей.

Минималистичный дизайн сайта основан на использовании контрастирующих между собой белого и красного цветов. Проект отличается креативностью и представляет не только одно из крупнейших предприятий кондитерской отрасли республики, а открытый бренд с историей, традицией и ценностями.

пани и ее продукции не составляет никакого труда. Поиски превращаются в увлекательное путешествие по тематическим разделам. Посетители интернет-ресурса узнают самые свежие новости из жизни кондитерской фабрики, не пропустят сладкие новинки, выпуски корпоративной газеты, а также получат ответы на интересующие вопросы. Например, чем полезна халва или из чего готовили зефир в Древней Руси?

[www.zefir.by](http://www.zefir.by) – добро пожаловать!  
«Красный пищевик» в социальных сетях:  
B [http://vk.com/zefir\\_bel](http://vk.com/zefir_bel)  
f <https://www.facebook.com/zefir.by>  
g <http://ok.ru/group/57587305152560>

Сегодня сайт – это не просто часть фирменного стиля, а визитная карточка компании, которая представляет ее во внутреннем и внешнем мире. Обновление корпоративного интернет-ресурса было направлено, прежде всего, на

Благодаря продуманному интерфейсу найти необходимую информацию о ком-

**Глаз не оторвать**

Теперь коротать время в ожидании автобуса будет гораздо приятнее. Городские остановки в столице Беларуси, Минске, украсила аппетитная реклама «Красного пищевода». Настраивает реалистичное изображение белоснежного зефира в обрамлении национальных узоров. Смотришь – и глаз не оторвать!



Это далеко не первый удачный способ красочного брендинга, который использует кондитерская фабрика для повышения узнаваемости продукта. Чуть ранее качественные преобра-

жения претерпел спецавтотранспорт компании, ориентируя горожан и всех жителей страны на покупку излюбленного лакомства.



## 145 лет – факт истории

16 ноября коллектив «Красного пищевода» принимал гостей. Торжества по случаю 145-летия фабрики совместили с профессиональным праздником – Днем работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. Ведь главное, чем войдет в историю юбилейный, 2015 год, – напряженными трудовыми буднями, обновлением всех производств, новым современным лицом продукции.

Кульминацией праздника стало чествование лучших работников предприятия. В адрес дружного коллектива в актовом зале кондитерской фабрики в этот вечер звучало много сердечных слов и искренних поздравлений. За добросовестный труд коллектив благодарил гости из Бобруйского городского и районного исполнительных комитетов, концерна «Белгоспищепром».

16 достойных тружеников занесены на Доску почета фабрики, 26 отмечены Почетными грамотами. А воспитанники Бобруйской средней школы-колледжа искусств яркой концертной программой сделали праздник незабываемым.



Памятным подарком гостям и работникам фабрики стала книга о славном прошлом и созидательном сегодняшнем дне предприятия – «145 сладких моментов», вышедшая накануне, которая, как и сам юбилейный год, стала уже фактом истории.



## Командная игра

Отличную физическую подготовку и сильную корпоративную игру продемонстрировали 17 октября объединенные команды ведущих предприятий Белгоспищепрома – ОАО «Красный пищевик», ОАО «Брестский ликеро-водочный завод «БЕЛАЛКО» и ОАО «Витебский ликеро-водочный завод «Придвинье» – на спартакиаде в Витебске.

В совместном спортивном празднике, проходившем на базе детского оздоровительного лагеря «Липки», встречались лучшие представители пищевой промышленности страны. Участники, разделившись на три смешанные команды, сражались за лидерство в соревнованиях на меткость, скорость, силу. С небывалым азартом состязались в мини-футболе, лазертаге, перетягивании каната, волейболе, мужском и женском армрестлинге, определяли лучших в музыкальном при-

ветствии. Заслуженную победу в честном поединке одержала сборная, в состав которой вошло подавляющее большинство сотрудников бобруйской кондитерской фабрики.

Подобные встречи стали доброй традицией для трех предприятий. В прошлом году гостей принимал «Красный пищевик» на территории базы отдыха «Лесной рай» Могилевской области. Очевидно, в 2016-м спартакиада пройдет в Бресте.



## Счастливого и сладкого Нового года!



Инна Матвейчик, главный технолог

«По традиции в конце года принято подводить итоги достигнутого, с оптимизмом строить планы на будущее. Хочется сказать искреннее спасибо всему коллективу за ежедневный кропотливый труд, от которого зависят успех и благосостояние не только отдельно нашего предприятия, но в конечном итоге всей страны. Пусть 2016 год подарит нам экономическую стабильность и финансовое благополучие, наполнит нашу жизнь смелыми идеями и правильными решениями. Здоровья, семейного уюта, достатка Вам и Вашим близким!».

«Несмотря на то, что уходящий год был достаточно сложным, он запомнится хорошими переменами в семье, интересной работой, которая приносила удовлетворение. Не все планы сбылись. Не всегда все зависело от нас. Но они есть, их много, они амбициозные. И, самое главное, у коллектива есть желание и стремление осуществить задуманное, поэтому у нас все получится. В наступающем 2016 году хочется пожелать крепкого здоровья, удачи, везения, любви вашим родным и близким. Это то, что нельзя купить ни за какие деньги».



Наталья Зеленцова, начальник производственного отдела

«В жизни предприятия 2015 год – особенный, юбилейный. Нам исполнилось 145 лет. Оглядываясь назад, можно с уверенностью сказать, что каждый трудовой день был полон свершений и планов, ярких событий. Мы все время находились в движении. Запустили новые линейки мармеладов с добавлением натуральных соков, драже, освоили производство овсяного печенья, провели ребрендинг своих известных марок, приобрели новое современное фасовочное оборудование для выпуска мармелада и технологическую линию по производству козинак, емкости для хранения яблочного пюре».

Хочу пожелать, чтобы и в следующем году мы не сбавляли темпы. Это как в спорте: стоит только чуть снизить скорость – и ты уже далеко позади. Мы должны сохранить это страстное желание идти вперед. Пусть в 2016 году воцарятся мир и покой, а беды обойдут наш общий дом стороной!».



Алла Хитракова, главный бухгалтер

«2015-й стал особенным в моей трудовой биографии – я пришла работать в компанию «Красный пищевик» и стала полноправным членом команды профессионалов. Желаю всем в новом году любить и быть любимыми, искренне делать добро и вдвойне получать его в ответ, верить в свою мечту и не сдаваться трудностям. Словом, быть счастливыми людьми. Пусть все ваши желания превращаются в цели, а правильно поставленные цели, как известно, всегда достигаются!».

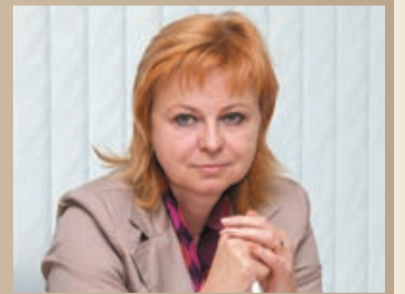


Наталья Китова, и.о. начальника управления продаж

Галина Войцех, председатель профкома

«Главная задача профсоюза – быть рядом с человеком, поддержать его в минуты радости и огорчения. За много лет работы на предприятии сложился большой дружный коллектив едино-

мысленников. Вместе мы встречаем праздники, гордимся победами, весело и с пользой отдыхаем. Пусть грядущий год сохранит все светлое и доброе, что было в году уходящем. Желаю всему коллективу счастья, энергии, оптимизма, хорошего настроения и новых профессиональных успехов!».



## ГУРМАН

### Ингредиенты:

Яйца – 2 шт.  
Сахар – 200 г  
Кефир – 1 стакан  
Сметана – 2 ст. ложки  
Разрыхлитель – 2 ч. ложки  
Мука – 400 г  
Ванильный сахар – 1 ч. ложка  
Зефир «В шоколаде» – 5 шт.

### Приготовление:

1. Яйца взбить с сахаром, добавить кефир, сметану, ванилин и перемешать.
2. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто и перемешать.
3. Зефир нарезать кусочками, добавить в тесто и перемешать.
4. Выложить тесто в форму, смазанную маслом.
5. Выпекать кекс в разогретой до 180°C духовке 35-40 минут.
6. Готовый пирог остудить и вынуть из формы.

## Кекс с зефиром



Оригинальность этого кекса заключается в том, что зефир в него добавляется прямо в тесто и запекается в духовке!