



Старейший работник Белгородского хлебокомбината Клавдия Филатова. 1960-е годы.

► Завод «Колос», или Белгородский хлебокомбинат, входящий в состав АПК «Стойленская Нива», - старейшее предприятие Белгорода, один из крупнейших производителей хлебобулочной и кондитерской продукции - в этом году отмечает 80-летний юбилей.



Поточно-автоматизированная линия по производству батоннов.



Этот хлеб замешан на мастерстве и любви



Работа формирующая на поточно-механизированной линии по производству хлебобулочных изделий.



Предприятие начало работать сразу после освобождения города от немецко-фашистских захватчиков. О том, что город возвращается к мирной жизни, белгородцам возвестил аромат свежеиспеченного хлеба, впервые наполнивший улицы города. На работу на завод «Колос» вышли 14 человек с желанием накормить каждого жителя.

- Мой папа был комбайнером. В детстве, совсем маленькой, я любила выйти на край поля, послушать жаворонков и посмотреть, как рождается хлеб, - рассказывает тестовод Наталья Козлова. - Я пришла на завод 30 лет тому назад, мне тогда было 18. Мне всегда нравилось дарить людям добро и тепло. Я думаю, что те, кто покупают хлеб или булку, чувствуют, как мы их любим, как заботимся о них.

Первое время работала только одна печь, где производили ржаной формовой хлеб. Все приходилось делать вручную. С тех пор система производства была усовершенствована и автоматизирована.

- Из шести линий за последние семь лет мы поставили четыре новые - это очень значительное приобретение. Это я еще не упоминаю о таких дополнительных аппаратах, как упаковочные, тестомесители, тесторазделители, - с гордостью сообщает

вого замеса до долгожданного укуса от горячей булочки над тестом колдует не один профессионал.

- Это замес теста, брожение теста, разделка его, расстойка и выпечка. Весь процесс занимает где-то 4-5 часов, - поясняет Валентина Мовчан.

Колосовский хлеб, как в той поговорке, проходит через огонь, воду и медные трубы. В печах температура - более 200 градусов. А изделия из них выходят румяными и аппетитными. Кажется, что такие получатся только у профессионалов с многолетним опытом, которые следуют вековым традициям. Но оказывается, и молодые люди могут показать достойные результаты - на предприятии охотно передают им знания и умения.

- Закладываю тесто, настраиваю вес, длину заготовок. Физически это нетрудно. Главное - сделать всё вовремя и быстро, - демонстрирует полученные навыки машинист тесторазделочных машин Владимир Владимиров. - Конечно, в первый месяц было тяжело. А потом привык. Пекарь помогал мне. Здесь коллеги отзывчивые, это очень важно.

Главная изюминка в каждой булочке - это, конечно, люди. Мужчины и женщины, молодые и опытные, но главное - с горя-



Наталья Козлова в тестомесильном отделении.



Владимир Владимиров у тестоформовочной машины.

тестомесильного отделения. - В интервью рассказывает исполнительный директор ОАО «Колос» Игорь Фатьянов.

Техническое обновление - стратегическая задача, которую ставит АПК «Стопенская Нива» перед всеми своими предприятиями. Но от наличия новых машин в продукции «Колоса» не стало меньше души. Ведь каждое изделие проходит через заботливые руки пекарей.

- Процесс производства хлеба начинается с приемы сырья. После того как оно поступило на производство, мы производим замес теста, - рассказывает начальник производственно-технологической лаборатории хлебокомбината Валентина Моччан. - Самый основной ингредиент - это мука. Дальше идет соль, дрожжи, вода, сахар, маргарин, растительное масло. И что-то из вкусовых добавок.

Рецепт всеми любимого хлеба, хрустящего снаружи и мягкого, как облако, внутри на первый взгляд прост. А вот технология производства - это длинная цепь. От пер-

тестомесильного отделения. Имя не называется, но ставитесь - в восхищении глазами. Именно они уже 80 лет стоят за улыбками довольных покупателей.

- У нас нет случайных людей. Все прошло в своей специальности «от и до» под кураторством наших дорогих, уважаемых ветеранов. Как говорила моя наставница, хлеб любит только хорошие руки.

Из поколения в поколение труженики «Колоса» передают свой опыт. Производство непрерывно развивается. На сегодняшний день хлебокомбинат выпускает 76 тонн продукции ежедневно. Это хлебобулочные изделия, пряники, вафли, печенье, зефир, а также торты и пироги.

- По уровню технического оснащения, по номинальной мощности, по фактическим продажам мы - безусловный лидер. Каждый день мы развозим нашу продукцию в более чем 2000 торговых точек Белгородской области, - отмечает Игорь Фатьянов.

Хлебокомбинатом уже достигнуты многие вершины. «Лучший хлеб России» - это не просто слова, а высочайшая оценка работы предприятия на всероссийском уровне. Помимо нее - множество золотых медалей, дипломов и кубков. Но «Колос» стремится стать еще лучше, чтобы каждое утро на полках магазинов нас ждал свежий ароматный хлеб, вышедший из заботливых и добрых рук.

Анастасия ИЛЬИНА

ФОТО АНТОНА ГРЕБЕННИКОВА
И ИЗ АРХИВА ПРЕДПРИЯТИЯ

Видеосюжет к юбилею компании смотрите по ссылке:

