



Корпоративный
журнал
ОАО «КАРАВАЙ»

ВОКРУГ ХЛЕБА

«КАРАВАЙ»
получает награды
стр. 23



Увековечена память
хлебопеков,
работавших в блокаду
стр. 8

10 лет
представительству
в Москве
стр. 17

Максим Большов –
о достижениях, планах
и новинках
стр. 10

Профсоюз
за открытой
дверью
стр. 27

Слово Редактора



Когда мне поступило предложение от «КАРАВАЯ» заняться созданием корпоративного журнала, я, не раздумывая, согласилась. Меня всегда впечатляли производства – огромные слаженно работающие механизмы. Работа на заводе – это не просто профессия, это ремесло, призвание, миссия. А изготовление хлеба – это дело жизни, это сама жизнь.

Во время подготовки номера я убедилась, что все сотрудники «КАРАВАЯ» болеют за свое дело душой. Это читается и в интервью генерального директора Максима Большова, и в беседе с руководителем службы качества Ольгой Ермиловой в рамках рубрики «Над чем работаете», и в заметках о сотрудниках, которые трудятся на предприятии не один десяток лет, – за что они любят и ценят «КАРАВАЙ», рассказывает рубрика «Люди».

Особо впечатляет подвиг сотрудников хлебозавода в страшные блокадные дни, когда под бомбежками и артобстрелами, иногда в отсутствие воды и электричества, они продолжали выпускать хлеб для города и фронта. Конечно, открытие мемориальной доски хлебозаводу освещено на страницах журнала.

Сотрудники «КАРАВАЯ» не просто ценят свою работу, они любят продукт, который изготавливают. А что именно у сотрудников на столе из продукции предприятия – в рубрике «Хлебом единым».

Надеюсь, мне удалось передать в номере то тепло, которое дает «КАРАВАЙ» и своим сотрудникам, и покупателям. А я точно останусь верна «КАРАВАЮ», ведь так приятно отломить еще теплую горбушку черного, насладиться ароматом и вкусом родного хлеба.

Анна Носик,
приглашенный редактор журнала «Вокруг Хлеба»

СОДЕРЖАНИЕ

КАРАВАЙ СОБЫТИЙ	2	СПОРТ	32
		Спортсмены года	35
ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА		СОЦИАЛЬНЫЙ ОРИЕНТИР	
Наш постулат: хлеб должен быть хлебом	10	«КАРАВАЙ» и старейшая детская больница Петербурга подарили ребенку возможность видеть	37
ЛЮДИ		Вкладывая душу: Самарский хлебозавод № 5 построил инклюзивную детскую площадку	38
«КАРАВАЙ» – это по любви	13	Старинные деревянные дома в центре города восстановили силами Самарского хлебозавода № 5	40
«Хлебная династия»	16		
ДАТА		ТРЕНИНГ	
Роман Коровин: В продуктах «КАРАВАЯ» заложены профессионализм и любовь сотрудников	17	«КАРАВАЙ» в тренде: как устроено корпоративное обучение на предприятии	41
ПАРТНЕР		РЕКЛАМНАЯ ПАУЗА	
Почему за ремесленными пекарнями будущее, или секрет успеха «Лавки Пекаря»	18	Идеальное начало года с хлебом «Идеальный»	42
		Хлеб «Столовый» отметил 70-й юбилей	43
ДОСКА ПОЧЕТА	20	Коктейли, шезлонги и релакс: сотрудники Самарского хлебозавода № 5 сняли корпоративный клип	44
НАД ЧЕМ РАБОТАЕТЕ		«Наше солнышко» раскрасило петербургскую осень	45
Ольга Ермилова: Качество продукции – приоритет для «КАРАВАЯ»	24	Новинки 2019 года – это нужно попробовать!	46
ЖИЗНЬ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫХ СОТРУДНИКОВ		ХЛЕБОМ ЕДИНЫМ	48
Профсоюз за открытой дверью	27		
От Калуги до Валаама, от Казани до Мандроги: куда путешествует профсоюз	29		



Только смелым покоряется Монблан

Что объединяет президента США, легенду футбола и председателя совета директоров ОАО «КАРАВАЙ»?

В этом году Николай Тютюнников, Андрей Феськов, Виктор Афанасьев и Фернандо Барсенилья покорили одну из самых высоких точек Европы – гору Монблан. Ее высота достигает 4 810 метров. Расположенный в Западных Альпах горный массив находится на границе Франции и Италии. Со времен Великой французской революции эти две страны спорят о принадлежности Монблана. Туринский договор 1861 года утвердил, что граница между Францией и Италией проходит именно на вершине горы, но граница эта, разумеется, только условная.

Первое восхождение на Монблан в 1786 году совершили один из прародителей альпинизма Жак Бальма и швейцарский врач Мишель Паккард. На вершине они провели всего 35 минут, однако получили за это награду, обещанную за 25 лет до этого швейцарским геологом и ботаником Орасом Бенедиктом де Соссюром.

На Монблан в свое время поднимались будущий президент Соединенных Штатов Теодор Рузвельт, причем во время своего медового месяца, а также французский футболист Зинедин Зидан, который забил на вершине горы символический гол.

Сегодня на Монблан стремятся со всего мира, ведь альпийские горы очень популярны среди альпинистов. К тому же вокруг Монблана проходит пеший туристический маршрут, а у западного подножия горного массива расположен известный горнолыжный курорт Шамони.



Фестиваль снеговиков, фото на сеновале и катание на хаски: самарцы отпраздновали Масленицу

Самарский хлебозавод № 5 выступил генеральным партнером празднования Масленицы в селе Зольное.

На фоне пейзажей загадочной Самарской Луки, в селе Зольное, 9 марта с размахом прошли масленичные гулянья. Село является частью заповедника Самарская Лука – уникальной местности, образованной изгибом красавицы Волги и Усинским заливом Куйбышевского водохранилища.

В тот день зима не хотела уступать свои права и засыпала гостей снегом. Несмотря на погоду, праздник получился веселым: на сцене выступали народные ансамбли, скоморохи, а каждый желающий в рамках открытого микрофона мог спеть частушки. Можно было прокатиться на гору Стрельную на снегоходах и вдоль Волги на упряжках с хаски. Любители спортивных состязаний соревновались в сдаче нормативов ГТО. Согревались гости блинами и горячим чаем.

Изюминкой потешной программы стал Первый фестиваль снеговиков. К 40 слепленным снеговикам прибавились и сшитые: в рамках праздника состоялся «Парад снеговиков», на котором продемонстрировали зрелищные костюмы, созданные детьми и их родителями. Победители конкурса получили сладкие призы от Самарского хлебозавода № 5.

Большая очередь выстроилась возле фотозоны хлебозавода, всем хотелось сфотографироваться на импровизированном сеновале.



На Херсонской открыла двери обновленная кафе-кондитерская

«Счастье на стороне тех, кто доволен», – гласит надпись на стене кафе-кондитерской на Херсонской, 24, открывшей свои двери после ремонта 16 апреля.

Посетители обновленного кафе действительно очень довольны: приглашенный дизайнер, оставив в интерьере фирменные цвета «КАРАВАЯ», смог придать заведению европейский вид. На стенах изображены цитаты известных людей – можно разглядывать их за обедом или во время деловой встречи.

По словам директора «КАРАВАЙ-Сервис» Юлии Архиповой, главной целью ремонта кафе на Херсонской, 24, было именно обновление концепции – сегодня кафе выглядит современно и стильно.

«Изменившийся концепт нравится людям больше – много позитивных отзывов, да мы и по заказчикам видим, что толк от обновления есть», – отметил генеральный директор ОАО «КАРАВАЙ» Максим Большов.

Постоянные посетители отмечают, что при обновленном дизайне сохранилось главное – качество блюд русской кухни. Поэтому, перекусив в кафе, посетители частенько берут с собой свежую выпечку и хлеб.

В кафе заглядывают даже иностранцы. В топе их любимых продуктов: квас, пряники и, конечно, русский хлеб.



На Фирме «Невская Сушка» проведены испытания новых делительно-закаточных машин

Предприятие разрабатывает планы по постепенному обновлению парка оборудования.

Найден новый производитель делительно-закаточных машин для Фирмы «Невская Сушка». Это компания «СЛ-ГРУПП» из Московской области. В течение двух недель на мощностях предприятия проходили испытания нового оборудования, которые подтвердили его эффективность.

По словам технического директора Фирмы «Невская Сушка» Павла Чучи, эффективность новых машин – в существенно меньшем расходе воздуха: до 8 раз по сравнению с нынешним оборудованием предприятия. «Для производства сжатого воздуха нужно затратить много электроэнергии. По приведенному потреблению электроэнергии – собственно, самой электроэнергии для работы оборудования плюс энергии, затраченной на производство сжатого воздуха, – новое оборудование экономичнее в четыре раза», – пояснил Павел Чуча.

Делительно-закаточные машины от «СЛ-ГРУПП» способны выпускать весь ассортимент сушено-бараночных изделий, имеющийся на Фирме «Невская Сушка».

В настоящий момент готовится экономическое обоснование. Если проект окажется эффективным и впишется в стратегию развития компании, будет запланировано постепенное обновление парка оборудования.



Съезд Российского союза пекарей впервые прошел в Самаре

Двадцать пять производителей хлебулочных изделий и машиностроителей со всей страны обсудили вопросы импортозамещения и продовольственной безопасности и оценили возможности современного оборудования Самарского хлебозавода № 5.

В ноябре прошлого года Самарский хлебозавод № 5 завершил первый этап модернизации и ввел новую полностью автоматизированную батонную линию «Шебекинская» стоимостью 90 млн рублей. Во время экскурсии на хлебозавод 26 апреля участники съезда высоко оценили качество продукции, выпускаемой на новой линии.

«Мы увидели современное и инновационное хлебопекарное предприятие с отличным качеством продукции. Именно Самарский хлебозавод № 5 первым в стране ввел в эксплуатацию полностью автоматизированную линию российского производства. Этот пример показывает, что продукция отечественных машиностроителей не уступает зарубежным аналогам по качеству и производительности, при этом является более выгодной по цене», – отметил директор Департамента сельскохозяйственного, пищевого и строительно-дорожного машиностроения Минпромторга России Евгений Корчевой.

В этот же день на Самарском хлебозаводе № 5 прошло выездное заседание, на котором участни-

ки обсудили отмену на федеральном уровне программы субсидирования машиностроителей.

Все оборудование для автоматизации линии было приобретено со скидкой 15 % в рамках постановления Правительства Российской Федерации № 547 о предоставлении субсидий производителям пищевого оборудования на компенсацию затрат, связанных с производством и реализацией продукции. Благодаря этой форме господдержки предприятия, выпускающие оборудование для пищевой и перерабатывающей промышленности, могли получить до 150 млн рублей субсидий в год, тем самым стимулируя спрос на оборудование скидками.

Существующую меру господдержки Минпромторг России планирует заменить единой субсидией под обязательства предприятий увеличить экспортные отгрузки.

«Ранее мы отдавали предпочтение импортному оборудованию, в первую очередь потому, что рентабельность наших хлебозаводов позволяла это делать. На сегодняшний день мы получили первый опыт приобретения линии, полностью собранной из российского оборудования. Отмечу, что она дает высокое качество и безопасность хлебопекарной продукции. Но состояние отечественного машиностроения в целом находится на начальном этапе развития: в основном предприятия предлагают нам не доведенные до ума опытные образцы, и на рынке слишком небольшой выбор технологического оборудования. Поэтому я считаю, что необходимо сохранить существующие меры господдержки с целью стимулирования отрасли, чтобы машиностроители смогли больше инвестировать в свои разработки. И тогда индустриальные хлебопекарные предприятия начнут закупать отечественные машины и оборудование. Пока рискуют немногие, но мы поверили и поддержали отечественных машиностроителей, если сохранить субсидии – нашему примеру последуют и другие хлебопекарные предприятия России», – уверен председатель Совета директоров ГК «КАРАВАЙ» Николай Тютюнников.

По итогам съезда участники решили подготовить расширенное обращение в Правительство Российской Федерации на имя Дмитрия Медведева с конкретными предложениями о льготных программах на производство и реализацию российских машин и оборудования, необходимых для оснащения предприятий хлебопекарной и пищевой отраслей.



**КИД
БУРГ**
ВСЁ НАЧИНАЕТСЯ С ИГРЫ

Мастер-класс по росписи пряников глазурью посетили юные кидбуржане

У кондитеров «КАРАВАЯ» появилась надежная «смена»: мастера, которым не исполнилось и десяти лет, освоили навык росписи имбирных пряников. Virtuозное владение глазурью показали юные посетители города профессий «КидБург» на мастер классе «КАРАВАЯ» 17 мая.

Первые фигурные пряники появились еще в XVI веке – при дворе английской королевы Елизаветы I, при этом фигурки были похожи на некоторых из ее важных гостей. В пряничных человечках кидбуржан угадывались черты мам и пап, которые помогали своим деткам на мастер-классе. Увлеченность, неподдельный интерес и улыбки – на лицах и детей, и взрослых. Осваивали новую профессию, конечно, под присмотром настоящего мастера: белый колпак, синий фартук и желтый платок – опытного кондитера «КАРАВАЯ» видно издалека.

Кроме новых знаний и творческого навыка с мастер-класса ребята уносили и сами ароматные пряники с корицей, созданные по рецептам лучших мастеров «КАРАВАЯ» и раскрашенные юными творцами.

На празднике в «КидБурге» состоялся также розыгрыш призов и награждение победителей совместного конкурса «КАРАВАЯ» и газеты «Метро» «Вкус, знакомый с детства».

Все желающие в течение дня могли попасть на мини-хлебозавод «КАРАВАЯ» в «КидБурге» совершенно бесплатно, чтобы узнать, как выпекают хлеб, в чем тонкости и особенности его производства. Кто знает, сердца скольких малышей тронули секреты хлебопек и сколько из них придут из детской пекарни в «КидБурге» на настоящий завод «КАРАВАЙ».



**КИД
БУРГ**
ВСЁ НАЧИНАЕТСЯ С ИГРЫ



«КАРАВАЙ» представил свою продукцию на самой узнаваемой аграрной выставке России

Специалистов аграрного бизнеса, фермеров, представителей агрохолдингов, науки и промышленности 10–12 июля собрала на площадке «Экспофорума» 28-я Международная агропромышленная выставка «Агрорусь». Участие в программе выставки принял и «КАРАВАЙ».

В течение трех дней на крупнейшей конгрессно-выставочной площадке проходили конференции, круглые столы, семинары, совещания, мастер-классы, презентации зарубежных и российских компаний, бизнес-встречи, агропромышленный конгресс, пленарное заседание и ярмарка вакансий.

«КАРАВАЙ» представил свою продукцию на объединенном стенде Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга». Отдельной витриной была представлена продукция в рамках программы Ассоциации «Целебная сила хлеба» – «КАРАВАЙ» является одним из основных участников программы.

«В первую очередь речь идет о сложнорецептурных сортах, обогащенных микронутриентами, ржаных, ржано-пшеничных, цельнозерновых», – пояснил менеджер по проектам Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга» Павел Сафрыгин.

«КАРАВАЙ» продемонстрировал один из лю-

бимых сортов Петербурга, который с 1933 года выпускают на уникальных печах инженера Георгия Марсакова по уникальной технологии, – хлеб «Дарницкий», 30Ж-хлеб из пророщенных зерен, диетический зерновой хлеб «Английский», 100 % ржаной хлеб «Золотая рожь», квас «Хлебный», ржано-пшеничные хлебцы «Финские», хлеб «Столовый» и «Ржаное чудо», «Овсяный» и «Лапландский».



Идеальные семьи собрались на Metro Family Day

В начале июля на территории ЦПКиО, что на Елагином острове, развернулся целый город для юных посетителей и их родителей. В рамках фестиваля Metro Family Day открылись десятки тематических площадок, где дети могли учиться, развлекаться и играть. Среди них и площадка «КАРАВАЯ».

В программе фестиваля множество творческих мастер-классов, квестов, игр и всего, что интересно как самым маленьким, так и детям постарше. На площадку «КАРАВАЯ» всех желающих зазывал огромный пряничный человечек. Фанаты мультфильма «Шрек» наверняка помнят героя Пряню, который очень ценит свои красочные пуговицы. Наш Пряник нисколько не уступал заграничному: на ярких синих пуговицах красовался желтый логотип «КАРАВАЯ».

А в какие цвета раскрасить пуговицы на маленьких съедобных копиях Пряника, решали сами дети, которые с удовольствием принимали участие

в мастер-классе по росписи имбирного пряника сладкой глазурью.

Красоту, созданную своими руками, можно было забрать домой, но многие не удерживались и пробовали сладость прямо на площадке. Пока дети были увлечены созданием шедевра, их родители вместе с шеф-поваром могли приготовить вкусные и полезные бутерброды для своих любимых с хлебом «Идеальный» для мужчин и для женщин.

Каждые полчаса в «Идеальной» зоне проходили конкурсы с призами, один из них – на лучшее фото, сделанное на площадке «КАРАВАЯ» и опубликованное в соцсетях. А фотографироваться было где: фотозона, посвященная хлебу «Идеальный», где под надписями «Идеальный мужчина» и «Идеальная женщина» с удовольствием делали фото все желающие.



Хоккеист Артемий Панарин посетил «КАРАВАЯ» и рассказал о своем хлебном прозвище

Нападающий клуба НХЛ «Нью-Йорк Рейнджерс» в августе посетил площадку «КАРАВАЯ», чтобы познакомиться с производством и пообщаться с сотрудниками и с журналистами.

Артемий Панарин хорошо известен петербуржцам: два с половиной сезона он выступал за СКА, и в 2015 году в составе команды стал обладателем Кубка Гагарина. По признанию хоккеиста, с армейским клубом его связывают самые приятные воспоминания и самые теплые отношения с его болельщиками. Также Панарин играл в составе сборной России и становился серебряным и бронзовым призером чемпионатов мира с 2015 по 2017 год.

Панарин родом из Челябинской области, но всем сердцем любит Санкт-Петербург. Как признался хоккеист на встрече на «КАРАВАЕ», в городе на Неве он проводит вот уже пятое лето. Запоминайте любимые места обладателя «Золотого шлема», чтобы «случайно» встретиться с ним в следующий отпуск: Исаакиевский собор и городские набережные.

У «КАРАВАЯ» с Артемием Панариным больше общего, чем кажется, ведь за океаном к хоккеисту приклеилось прозвище Хлебушек (англ. Breadman). «Оно появилось благодаря моей фамилии. В Америке есть сеть пекарен Panera Bread. Когда я приехал в «Чикаго», меня тренер сразу назвал Breadman. Поэтому ко мне прилипло это прозвище. Я достаточно часто получаю булочки хлеба в подарок», – рассказал нападающий.



125 спасительных грамм: на «КАРАВАЕ» увековечили память хлебопеков, работавших во время блокады Ленинграда

**10 сентября на хлебозаводе на
Херсонской, 22, открыли
мемориальную доску.**

«В этом здании во время Великой Отечественной войны с 1941 по 1945 год работал хлебозавод № 6 имени А.Е. Бадаева, выпуская хлеб для города и фронта», – гласит надпись на мемориальной доске, установленной на «КАРАВАЕ».

Производственная площадка на Херсонской улице, во время Великой Отечественной войны носившая название «Хлебозавод № 6 имени А.Е. Бадаева», все 900 страшных дней блокады, работала круглосуточно, под бомбежками и артобстрелами, чтобы снабжать хлебом город и фронт.

«Мы помним и гордимся тем, что наши предки здесь отстаивали наш город. Женщины – работницы предприятия вставали в цепочку и из Невы передавали воду для того, чтобы комбинат мог выпускать хлеб. Это величайшие подвиги, величайшие страницы нашей истории», – отметил глава администрации Центрального района Санкт-Петербурга Максим Мейксин на торжественной церемонии открытия.

Действительно, городской водопровод не работал, приходилось ежедневно вручную доставлять на производство больше тысячи ведер с ледяной водой. Юные девушки, после 12-часовой рабочей смены, выстраивались цепочкой от завода до проруби на Неве и ведрами передавали воду для замеса те-

ста. Они же выгружали мешки с мукой, разбирали на дрова деревянные постройки, дежурили на крышах во время обстрела, гасили «зажигалки», ухаживали за ранеными.

Специалистами хлебозавода была разработана рецептура блокадного хлеба. Работники лаборатории и производственный персонал сутками не выходили с завода, чтобы из поступающей мучной смеси выпекать максимально качественный хлеб.

После войны разрушенная, но вдохновленная победой страна восстанавливала все отрасли хозяйства, в 1947 году хлебозавод имени Бадаева превысил довоенные объемы производства и значительно расширил ассортимент.

День торжественного открытия мемориальной доски приурочили к двум датам: 8 сентября – 78 лет назад началась блокада и 10 сентября – День промышленности Санкт-Петербурга. В церемонии открытия, помимо Максима Мейксина, приняли участие заместитель председателя Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Вадим Храбров, председатель Совета директоров группы компаний «КАРАВАЙ» Николай Тютюнников и генеральный директор ОАО «КАРАВАЙ» Максим Большов.





Фирма «Невская Сушка» повысила эффективность работы в рамках системы менеджмента качества

***Таким образом предприятие
подтвердило сертификат НАССР.***

Повышена эффективность работы Фирмы «Невская Сушка» в рамках системы менеджмента качества, благодаря чему предприятие подтвердило сертификат НАССР.

Сертификат НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points, в переводе «Анализ рисков и критические контрольные точки») выдается предприятиям, производящим пищевую продукцию, и свидетельствует о внедрении системы пищевой безопасности. Система НАССР обеспечивает контроль опасных факторов на всех этапах жизненного цикла, начиная с поставок исходного сырья, в любой точке производственного процесса, заканчивая хранением и реализацией готовой продукции. В каждой критической контрольной точке существенные риски должны быть предотвращены, устранены или снижены до уровня, ко-

торый будет считаться приемлемым.

Кроме того, в 2019 году предприятие собственными силами модернизировало систему дозирования муки на производственной площадке № 2, что положительно отразилось на качестве продукции и рациональном расходовании сырья.

В планах на 2020 год разработка новых сортов сушки с расстойкой и, благодаря выводу этой продукции на рынок, привлечение новых клиентов в регионах. Также Фирма «Невская Сушка» продолжает работу с иностранными клиентами: увеличить продажи на экспорт планируется на 50 %.





Наш постулат: хлеб должен быть хлебом

Генеральный директор Максим Валерьевич Большов – о рекордах и достижениях «КАРАВАЯ», о планах на будущее и «горячих» новинках, о современных технологиях и проверенных временем традициях.

Давайте подведем итоги деятельности «КАРАВАЯ» за 2019 год. Какие были поставлены цели и чего удалось добиться?

– Чем мы, безусловно, можем быть довольны в этом году – наметилась позитивная динамика продаж относительно натуральных и денежных показателей, относительно прошлого года и плана.

Однако возникла проблема – с рентабельностью. В прошлом году на 62 % выросла цена на муку, так как зерно стало таким же экспортным товаром, как нефть. Разумеется, это сказалось на закупочной цене. При этом крупные ритейлеры отказываются принимать повышение цены на продукцию. И в результате мы оказались зажаты в «вилке» цен – «на вход» и «на выход», в зоне

стабильно низкой маржинальности.

Из этой ситуации у нас есть три выхода. Первый, мало зависящий от нас: мы можем ждать, когда упадут цены на муку. Второй, не самый популярный, но необходимый для предприятия: мы оптимизируем расходы путем повышения эффективности и снижения практически всех видов затрат. Самый большой резерв – сокращение удельной доли транспортных затрат. Этого можно добиться как с помощью роста продаж на один заказ, так и с помощью оптимизации системы и стоимости доставки. И, конечно, важная составляющая оптимизации – работа с закупками: это и снижение цен на сырье, и переход с одних ингредиентов на другие без ущерба качеству, и сокращение различного рода потерь.



Третий путь повышения рентабельности – запуск новых, уникальных, продуктов, в которых фактор цены играет не такую большую роль. «КАРАВАЙ» соткан из ряда уникальных продуктов, которые являются основой бизнеса. Это хлеб «Столовый», который начал выпускаться в 1949 году, выпускается по сей день и является нашей визитной карточкой. Это «Бублики», батон «Наше солнышко», из современных – батон «Семейные традиции», хлеб «Фермерский», «ЗОЖ». Они завоевали сердце потребителя и будут продаваться. Таких «запусков» должно быть больше.

Еще из значимых результатов года – забыли как страшный сон вопрос возвратов непроданной продукции. С июня вступили в силу поправки в закон «О торговле». Это сказалось на некоторых продуктах – наши клиенты стали чуть более осторожны в заказе некоторых категорий продуктов, прежде всего дорогих. Мы уверены, что это временное явление. К тому же, в целом после отмены возврата продажи увеличились.

Как отличились отдельные производственные площадки?

– Если смотреть на достижения «КАРАВАЯ» в разрезе производственных площадок, то ситуация везде ровная в хорошем смысле этого слова. Чисто эмоционально хотелось бы похвалить третью площадку за самую сплоченную работу и явный прогресс по отношению к самим себе несколько лет назад. Это не всегда можно выразить цифрами, но это видно по отношению к работе и видно по продукту, который они делают.

«КАРАВАЙ» – это о душевности, близости, свежести. О том, что мы любим с малых лет»

Как при производстве продукта удается сохранить баланс между инновационными технологиями и проверенными временем традициями?

– Мы следуем постулату, что хлеб должен быть хлебом. Когда начинался кризис 2014 года, мы сказали себе, что ни за что не пойдем по пути снижения качества, экономии на сырье и ухудшения ре-



цептуры для снижения цены. В хорошем смысле мы плоды этого решения пожинаем сейчас.

Но развиваться нужно, рынок на месте не стоит. Нельзя жить все время на одном хлебе и батоне, нужно выявлять и подхватывать основные тенденции – мы обращаем внимание на то, что нужно именно потребителю.

Яркий пример баланса между современными технологиями и традициями – знаменитые «марсаковские» технологические линии. Мы, наверное, единственные в стране, кто эту технологию не только сохранил, но и бережно использует и развивает. При высокой загрузке она крайне эффективна с точки зрения получения стабильного готового продукта высокого качества. Мы эту технологию приспособили для производства уникальной продукции.

Уникальное оборудование используется и для изготовления хлеба «Столовый» – он печется практически на открытом огне, а не методом конвекции. Никто не может повторить это физически – такого оборудования уже нет.

Если говорить о ноу-хау, то мы единственные в стране, кто реализовал технологию «долгой опары»:



не три часа, как у большинства, а 16. Такая технология позволяет сохранить свежесть, повысить выход продукции, улучшить органолептику.

Или тот же «30Ж» – в этом хлебе практически нет муки, только в закваске. Зерна прорастиваются, затем перемалываются и далее идет изготовление хлеба – такая технология в России в промышленном масштабе никем не применяется.

На сегодняшний день «КАРАВАЙ» выпускает и продает около 400 наименований продукции. Сегменты-лидеры: батоны, классический хлеб, хлеба с добавками и «заморозка» (победитель по процентному росту)

Приоткройте завесу тайны, какие новинки от «КАРАВАЙ» стоит ждать в 2020 году?

– Осенью стартует ребрендинг наших батонов: выстраиваем яркую линейку с четким позиционированием. Я уверен, это серьезно увеличит продажи как для нас, так и для клиентов. Также есть задумки по выпуску новинок в сегменте хлебов и сдобы и в сегменте «заморозки» – уверен, что они завоюют популярность у покупателей по всей России. А са-

мый важный проект «КАРАВАЙ» в этом году – запуск батона «Наша Марка», новинки в верхнем ценовом сегменте батонов первого сорта.

Какие планы на будущий год – ставка на достижение новых рекордов по объемам продаж или на рост прибыли?

– Из важных задач до конца года – развитие продаж в Москве и подготовка и внедрение обновленного коммерческого предложения для наших клиентов, поскольку поменялись подходы, когда продажи стали идти без возвратов. Обновлению подлежат квоты поставки, цены на продукцию, графики доставки, ассортимент. Работа с возвратами и без – это две принципиально разные вещи.

В планах на следующий год – преодолеть рубеж продаж в сто тысяч тонн. Стратегическая задача «КАРАВАЙ» – быть № 1 на Северо-Западе. И рынок позволяет нам это сделать, поскольку ситуация в отрасли в целом с точки зрения рентабельности не очень хороша, а у нас есть такие преимущества, как финансовая устойчивость, высокое качество продукции, надежность «КАРАВАЙ» как поставщика и клиента – запас прочности есть. Но самое главное, при этом необходимо за счет сказанного выше повысить показатели прибыли. Выполнение этих двух задач поможет предприятию устойчиво развиваться в будущем.

За что, по-вашему, петербуржцы любят и ценят продукцию «КАРАВАЙ»?

– Наш лозунг: «Доверяй родному хлебу». Это о душевности, близости, свежести, о том, что мы любим с малых лет. Мы традиционные и при этом современные. А главное, мы искренние и честные перед потребителями, перед клиентами – это понятно и близко людям.



«КАРАВАЙ» – это по любви

Любовь к своему делу и приверженность компании – любой руководитель мечтает видеть это в своих работниках. Сотрудники «КАРАВАЯ» делают мечту реальностью: многие из них работают на предприятии не один десяток лет. Добрые отношения с коллегами, привычные условия работы, надежность и стабильность компании – юбиляры по стажу 2019 года рассказали, за что они так преданы «КАРАВАЮ».

Валентина Латаева, пекарь (подсмена) ППЗ



Валентина Зиновьевна отпраздновала 35-летие своего труда на «КАРАВАЕ» 5 июля. В 1984 году она пришла на предприятие работать формовщиком, а последние 17 лет трудилась пекарем-мастером на производственной площадке 3. «Если уходить из «КАРАВАЯ», то только на пенсию, – смеется Валентина Зиновьевна. – Правда пенси-

онный возраст повысили, поэтому придется еще потрудиться».

Тяжелый труд, ночные смены, непростая экономическая ситуация в стране и на предприятии – Валентина Латаева признается, что никогда не искала легкого пути, поэтому, как бы ни было тяжело, покинуть «КАРАВАЙ» не стремилась. «Не люблю менять место! Нас таких «долгожителей» сейчас мало осталось, все меняется: новенькие приходят, старенькие уходят», – делится Валентина Зиновьевна.

За многолетний труд Валентине Латаевой присвоено звание «Ветеран труда».

Светлана Лапикова, машинист тесторазделочных машин бараночного цеха ПП1

Светлана Лапикова отдала «КАРАВАЮ» 35 лет жизни: сегодня она трудится машинистом тесторазделочных машин бараночного цеха производственной площадки 1. Три кита, на которых стоит профессионализм Светланы Ивановны: любовь к своему делу, приверженность принятым решениям и следование корпоративным стандартам.

Благодаря трудолюбию, высоким профессиональным знаниям и большому опыту она стала для сотрудников «КАРАВАЯ» настоящим примером: к ее предложениям в коллективе всегда прислушиваются.

За большой личный вклад в развитие производства Светлана Ивановна неоднократно поощрялась премиями и благодарностями, была занесена на заводскую Доску почета в 2008 году. В 2005 году награждена медалью «В память 300-летия Санкт-Петербурга».

Нина Меркушева, уборщик производственных помещений ПП1



Нина Николаевна начала трудовую деятельность в «КАРАВАЕ» 1 июля 1984 года уборщиком производственных помещений, в этой должности она трудится до сих пор. Руководство называет Нину Николаевну исполнительным и дисциплинированным сотрудником: в производственных вопросах она требовательна к себе и коллегам, к порученной работе относится добросовестно, качественно и в срок выполняет поставленные задачи.

Коллеги ценят Нину Николаевну за отзывчивость, общительность и доброжелательность. Она энергична и активна, при этом все отмечают, что благодаря уравновешенному характеру ей с легкостью удается поддерживать в коллективе благоприятную обстановку.

За добросовестный труд Нина Меркушева неоднократно поощрялась премиями и благодарностями, а в 2004 году была занесена на заводскую Доску почета.

Люция Кульбицкая, бухгалтер

Люция Котиповна пришла работать на завод после окончания 57-го училища, ныне профессионального лицея кондитерского мастерства и хлебопечения, 40 лет назад. Около пяти лет она работала на производстве – формовщиком, тестоделом, а затем перешла в отдел снабжения. Трудилась кладовщиком на бельевом складе, при-

ходилось заменять коллег-кладовщиков на техническом и на вкусовом складах.

А в 45 лет Люция Кульбицкая вновь села за парту: поступила в техникум на бухгалтерский учет в хлебопекарной отрасли. Жалеет только об одном, что так поздно освоила профессию «бухгалтер». «То, чем я сейчас занимаюсь, мне действительно по душе, – объясняет она. – В бухгалтерии на «КАРАВАЕ» мы не просто сидим в кабинете и оформляем документы. Мы, к примеру, ходим снимать остатки на производстве. Я занимаюсь мукой, другими материалами, отходами, и мне очень помогает то, что я сама работала на производстве и знаю, как что работает изнутри. Я освоила на предприятии и рабочие специальности, и ИТР, поэтому на своем опыте могу сказать, что легких профессий на хлебозаводе нет. Везде свои сложности, своя специфика. Хлеб легко не дается».

«Мои родители всю жизнь проработали на одном месте. Семья воспитывала меня так, чтобы не бегать с места на место, – объясняет преданность «КАРАВАЮ» бухгалтер. – Когда завод вместе со всей страной переживал дефолт и экономический кризис и нам платили низкую зарплату, я считала правильным пережить эти трудности вместе с ним».

Надежда Нестерова, тестовод Самарского хлебозавода № 5

На Самарский хлебозавод № 5 Надежда Ивановна пришла 30 лет назад, все эти годы она работает тестоводом. Свою работу Надежда Нестерова ценит в первую очередь за стабильность: официальное оформление, больничные, заработная плата – всегда вовремя.

Надежда Нестерова признается, что были времена, когда хотелось сменить место работы. «Стало тяжело: по сравнению с тем, что было раньше, заказы стали расти, – рассказывает тестовод. – Смены по 12 часов, все время на ногах, особенно непросто в ночную смену. За такие труды хотелось бы получать больше».

Непростые условия работы на хлебозаводе действительно выдержит далеко не каждый. «Очень много новеньких приходили и уходили, не дождавшись даже первой зарплаты, так как не выдерживали тяжелых условий труда», – делится Надежда Ивановна. Правда, для них с напарницей Ольгой Петровной Ястребовой, которая тоже не один десяток лет работает на «КАРАВАЕ», такой труд под силу. «Мы все можем, мы здесь уже корнями проросли», – смеется Надежда Нестерова.

Зинаида Павлова, старший оператор диспетчерской ПП2



Зинаида Дмитриевна работает на «КАРАВАЕ» не 20, не 30 и даже не 40, а целых 45 лет! Пришла работать формовщицей, и уже в 18 лет была назначена бригадиром. Жизнь текла своим чередом, но неизменной оставалась работа на предприятии. После декрета Зинаида Павлова вернулась тогда еще на Кушелевский хлебозавод и трудилась в столе заказов, а затем перешла в диспетчерскую «КАРАВАЯ», где работает уже 33 года.

«Зарплата устраивает, график работы удобный: я живу за городом, а с графиком «сутки через двое» мне не нужно ездить на работу в город каждый день, – объясняет Зинаида Дмитриевна. – Коллектив отличный. Конечно, за время моей работы на предприятии он не единожды менялся, но есть те, с кем я уже очень давно работаю, – в экспедиции, в диспетчерской. Есть начальники смен, которых я обучала: они у меня работали формовщицами, когда я была мастером».

В свое время на стажировке на «КАРАВАЕ» была дочь Зинаиды Павловой – Светлана, на заводе у бабушки побывал и внук Эдуард. Он с любопытством и удивлением наблюдал за жизнью на производстве: огромная территория, много машин.

Зинаида Дмитриевна успевает и нянчиться с внуком, и работать, и на пенсию пока не собирается: «Пока здоровье позволяет и дают такую возможность, хотелось бы еще поработать».

Елена Кононова, тестовод хлебного цеха ПП1

Елена Юрьевна работает в «КАРАВАЕ» уже 35 лет. За столь долгий срок работы возникало немало новшеств и трудностей, но ни тех ни других Елена Кононова не боится. В решении производственных вопросов она ответственна и принципиальна.

Елена Юрьевна для коллег авторитет, своим многолетним опытом и знаниями она с радостью делится с молодыми специалистами. С другими отделами, цехами и подразделениями производственные задачи решает грамотно, быстро и квалифицированно.

В 2004 году Елена Кононова была занесена на заводскую Доску почета, в 2005 году награждена медалью «В память 300-летия Санкт-Петербурга».

Надежда Соловьева, кондитер 6 разряда Фирмы «Невская Сушка»

Надежда Леонидовна отметила с «КАРАВАЕМ» «сапфировый» юбилей работы – 45 лет на производстве. 1 марта 1974 года она пришла работать на Кронштадтский хлебозавод, потом был хлебозавод «Заря», а затем Фирма «Невская Сушка» – там и работает Надежда Соловьева до сих пор.

Не меняет она и свою специализацию. «Пришла работать кондитером кремовых изделий. Когда закрыли кондитерское производство, стала работать в отделе развития – тоже кондитером», – рассказывает Надежда Леонидовна.

О смене места работы за 45 лет она не думала ни разу: «Работаем и работаем. Все всегда нравилось, если бы не нравилось – ушла бы».

Среди нынешних коллег Надежды Соловьевой нет никого, кто бы работал на предприятии столь долгий срок: сменилось несколько коллективов, но обо всех она отзывается по-доброму. «Сейчас коллектив хороший, дружный. Работает одна молодежь. Для меня – молодежь, – смеюсь, уточняет Надежда Леонидовна. – Девочкам по 30 с небольшим, это я у них уже задержалась. Они у меня красиво рисуют, а я пеку тесто, делаю им заготовки».

На пенсию Надежда Соловьева не собирается, так что впереди и «золотая» годовщина работы и, дай Бог, «изумрудная».



«Хлебная династия»

Традиции и секреты изготовления хлеба, а также уважение к ремеслу передаются в семьях сотрудников «КАРАВАЯ» из поколения в поколение.

Любовь Пронину звонок нашего корреспондента застал, когда она нянчилась с внуками. В трубке на заднем плане слышалось громкое: «Бабушка! Бабушка!» Любовь Николаевна – любимая бабушка и мама и заслуженный работник «КАРАВАЯ». 3 октября исполнился 41 год, как она работает на предприятии. Сейчас она пекарь-мастер в хлебном цеху производственной площадки 1.

«Работаю и работаю – все нравится, условия устраивают, поэтому никогда не задумывалась о смене места работы», – делится Любовь Николаевна.

Все непростые времена, финансовые сложности Любовь Николаевна Пронина достойно переживала вместе с заводом. «В каждой профессии, на каждом предприятии есть плюсы и минусы, бывают сложности, но это жизнь, все неприятности проходят», – уверенно заявляет она.

Здесь же, на первой производственной площадке, работает и сын Любови Прониной – Виктор. Он резчик на участке упаковки. На упаковочной машине «Каррера» работает невестка Любови Николаевны – Оксана. Виктор и Оксана познакомились на производстве – «КАРАВАЙ» действительно соединяет сердца.

«Сын сам захотел работать на «КАРАВАЕ», – рассказывает Любовь Николаевна. – Но в нашей семье всегда было понимание: выпекать хлеб – это достойная профессия. Своими руками делаешь нечто жизненно необходимое людям. Хлеб – это наша жизнь».

Династии – одна из самых значимых традиций «КАРАВАЯ». Кто знает, может быть, и внуки Любови Прониной станут пекарями, как бабушка, или резчиками, как папа.

Тем более старший внук Любови Николаевны уже побывал на предприятии. Когда Ростислав пошел в первый класс, он в числе других детей сотрудников был приглашен на традиционную встречу с генеральным директором «КАРАВАЯ».

Экскурсия по предприятию не оставила «наследника» равнодушным. «Ростислав пока только в третьем классе, поэтому о выборе профессии серьезно еще не думал, – объясняет Любовь Пронина. – Однако внук активно расспрашивает, что я делаю на производстве, чем там занимаются мама и папа».

Если Ростислав и не пополнит ряды сотрудников «КАРАВАЯ», то точно передаст уважение к профессии, к традициям, к хлебу своим детям.

Роман Коровин: В продуктах «КАРАВАЯ» заложены профессионализм и любовь сотрудников

«КАРАВАЙ» – один из лидеров рынка хлебобулочных изделий в Северо-Западном регионе, с активной дистрибуцией по всей России и за ее пределами. Оперативную связь с Центральным регионом поддерживает московское представительство ОАО «КАРАВАЙ». О том, чего удалось добиться московским коллегам и какие цели поставлены представительством в столице на будущее, рассказал заместитель директора по продажам Роман Коровин.

1 августа 2009 года открылось представительство «КАРАВАЙ» в Москве. Чем это решение было обусловлено?

– Наша команда приступила к работе в московском представительстве в августе – сентябре 2013 года. Вполне вероятно, это была инициатива высшего руководства компании, – можно точно сказать, это был правильный шаг на пути развития «КАРАВАЯ». Мы смогли успешно выйти на московский рынок и затем занять твердые позиции.

Что удалось московскому представительству за эти годы?

– Нашей московской команде за достаточно короткое время в 2013–2014 годах удалось увеличить отгрузки более чем в два раза: расширить представленность ассортимента в сетях, а также начать сотрудничество с новыми для нас сетевыми клиентами в Москве, к примеру, с «Дикси». Это, пожалуй, основная веха развития в столице.

С какими проблемами столкнулась московская команда?

– В дальнейшей деятельности нас ожидали се-



рьезные вызовы, к примеру, отмена возвратов поставщиками хлебобулочных изделий на законодательном уровне. После этого было важно не потерять позиции на рынке. Ведь, с одной стороны, мы потеряли «страховку» и возможность экспериментировать с ассортиментом в сетях, но с другой, мы перестали иметь потери по возвратам продукции. Однако и в прошлом году, и в нынешнем мы, к сожалению, потеряли некоторую представленность.

Какая продукция «КАРАВАЯ» пользуется наибольшей популярностью у москвичей?

– Безусловный лидер в Москве из ассортиментного портфеля – хлеб «Старорусский» Тихвинский. Во-первых, у него душистый аромат тмина, который любят очень многие. Во-вторых, он имеет привлекательную цену для своего вида – от 45 рублей для конечного покупателя. Также уже классикой для москвичей стали такие продукты, как хлеб «Золотая рожь», половинка батона «Наше солнышко», пироги линейки «Наслаждение», сушки мини.

Вообще, вся продукция «КАРАВАЯ» очень вкусная и качественная, ведь в ней заложена вся профессиональная работа и любовь сотрудников.

Какие планы на 2020 год?

– Основной задачей мы ставим возврат позиций, которые мы имели, как только пришли на московский рынок. Задача амбициозная и не из простых, для этого необходимо приложить большие усилия. Но мы готовы к этим вызовам, ведь нет ничего невозможного.



Почему за ремесленными пекарнями будущее, или секрет успеха «Лавки Пекаря»

Пекарни, булочные, кондитерские – в современном мегаполисе их можно встретить буквально в каждом дворе. Как получить и не отпустить своего покупателя и стать «любимым местом рядом с домом», поделилась «Лавка Пекаря».

Только в прошлом году на территории России открылось более трех тысяч новых пекарен. Сегодняшние объемы производства ремесленного хлеба, по оценке маркетингового агентства «ВАТЕЛЬ МАРКЕТИНГ», в Москве и Санкт-Петербурге достигают 20 % рынка. Для сравнения, в других городах России этот показатель варьируется от 1 до 15 %.

В основном это сетевые пекарни, которые не имеют своего производства: они закупают «замо-

розку» у сторонних производителей и выпекают хлебобулочные изделия на месте. Среди вновь открывшихся есть и пекарни полного цикла со своими фирменными точками продаж «кафе-пекарнями». Третий вариант существования – открытие ремесленных пекарен индустриальными заводами.

Это передовой опыт Санкт-Петербурга: именно здесь крупные хлебозаводы рискнули и открыли



пекарни не под известной миллионам жителей торговой маркой, а под абсолютно новым брендом. Но исходя из того, что все современное российское хлебопечение развивается из опыта Санкт-Петербурга, этот шаг кажется очень дальновидным. Во первых, у подобных пекарен есть серьезный задел для конкуренции с «независимыми» булочными и пекарнями. Во-вторых, в кондитерскую у дома потечет молодежь, которую скорее интересует круассан и кофе «с собой», чем многолетняя история хлебозавода.

По данным на сентябрь 2019 года, Группа компаний «КАРАВАЙ» за три года существования сети булочных «Лавка Пекаря» открыла 58 магазинов в Петербурге и Ленинградской области. Из них 15 булочных открыто в 2019 году.

Булочные «Лавка Пекаря» – это некий тандем технологий приготовления продукции: часть выпекается на местах, часть поступает с производственных площадок в готовом виде, но отвечают здесь за качество всего ассортимента. Именно в сочетании высокого качества и доступной цены «Лавка Пекаря» видит секрет успеха: сила ассортимента и ценовая модель позволяют привлечь широкие слои населения, практически с любым уровнем дохода.

Также среди параметров успешности – приятный глазу дружелюбный дизайн интерьеров булочных сети. Особенность концепции оформления интерьеров «Лавки Пекаря» в том, что ее можно адаптировать практически к любому новому помещению. Как итог, абсолютно все булочные оформлены в едином стиле, но каждая по-своему уникальна.

Безусловно, важно и расположение самой пекарни, поэтому выбор локаций «Лавки Пекаря»

осуществляется тщательно с учетом ряда ключевых критериев.

«В своей работе мы руководствуемся правилом «клиент всегда прав», – уверенно заявляет исполнительный директор сети Павел Каменев. – Мы не мыслим своей работы без хорошего сервиса и клиентоориентированности.

И клиенты отвечают взаимностью: «Лавка Пекаря» может похвастаться большим количеством постоянных покупателей. Кроме того, проведенное в августе 2019 года исследование подтвердило узнаваемость бренда «Лавка Пекаря» и высокую лояльность посетителей булочных сети.

«Когда в первой половине 2019 года количество пекарен насчитывало 50, сеть булочных «Лавка Пекаря» стала заметным игроком на рынке сетевых пекарен, заслуженно заняла лидирующие позиции наравне с коллегами, значительно раньше начавшими свои проекты», – подчеркнул Каменев.

На слово верить необязательно – лучше заходите попробовать, тем более в этом году много новинок: хлеб «Франкония», конвертик со вкусом лимона, язычок с творогом – даже звучит вкусно!





Продукция Самарского хлебозавода № 5 – победитель конкурса «100 лучших товаров России»

По итогам 2018 года дипломантами и лауреатами конкурса стали сразу несколько хлебобулочных изделий Самарского хлебозавода № 5. Получится ли у предприятия в 2019-м повторить успех прошлого года?

«100 лучших товаров России» – самый известный в нашей стране конкурс по качеству. Каждый год борьбу за победу ведут сотни предприятий. С 1988 года, когда он был учрежден Росстандартом, общественной организацией «Академия проблем качества» и журналом «Стандарты и качество», конкурс дает предприятиям возможность продемонстрировать свои достижения, а потребителям – уверенность в качестве продуктов.

Конкурс проводится в два этапа, региональный и федеральный, по шести основным номинациям. Организаторы особо отмечают, что к участию в конкурсе не допускается пищевая продукция, в которой

уровень ГМО превосходит допустимую норму.

Победители конкурса имеют право размещать на упаковке отличительный знак «100 лучших товаров России». Такое право получил и Самарский хлебозавод № 5 по итогам 2018 года.

Батончики «Луковый», «Прованские травы» и хлебец «Ячменный» получили дипломы лучших новых продуктов в номинации «Продовольственные товары». Среди слоеных изделий отдельного знака качества удостоились булочки «Ризо с маком». В номинации «Продовольственные товары» диплом лучшего нового продукта получил «Бейгл» с шоколадной начинкой. А лауреатами конкурса стали батончик «Оливковый», хлеб «Деревенский» и «Деревенский с отрубями».

Конкурс 2019 года проводится под девизом «Качество + Безопасность = Конкурентоспособность». В этом году Самарский хлебозавод № 5 представил на конкурс батончики «Для бутербродов», «На квасе» и «Эстонский», хлеб «Литовский», «Сдобу праздничную». Итоги конкурса будут подведены в декабре 2019 года.

«КАРАВАЙ» собрал кубки на самом престижном конкурсе хлебопеков

В рамках X всероссийского конкурса «Лучший хлеб России – 2019» награды получила продукция ОАО «КАРАВАЙ» и Самарского хлебозавода № 5.

Награждение финалистов X Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России – 2019» состоялось в сентябре на международном форуме потребительской кооперации «Хлеб, ты – мир» в Калужской области.

В этом году на конкурсе были представлены 280 образцов хлеба и хлебобулочных изделий от 68 производителей из 27 регионов России. Оценивали качество хлеба эксперты, по традиции прошла и народная дегустация.

Группа компаний «КАРАВАЙ» завоевала гран-при конкурса «Лучший хлеб России – 2019» за высокое качество и широкий ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.

«Большой кубок» получили уникальные для российского рынка полезные хлеба классический пшеничный «ЗОЖ» и «ЗОЖ» с осолодованным зерном ржи (выпекается без муки), а также хлеб «Тостовый», выпускаемые Самарским хлебозаводом № 5.

Также «Большого кубка» удостоена продукция ОАО «КАРАВАЙ»: «ЗОЖ» из цельного зерна пшеницы, хлеб «Старорусский» Тихвинский и «ЗОЖ» из цельного зерна пшеницы и ржи.

«Малый кубок I степени» получили новинки из линейки прибалтийских хлебов Самарского хлебозавода № 5: «Литовский заварной» и хлеб «Рижский новый».

Бригадир «КАРАВАЯ» признан «Мужчиной года»

Артем Митрофанов получил звание в номинации «Промышленность и производство» в рамках конкурса «Мужчина года – 2019».



Конкурс «Мужчина года» проводится в Санкт-Петербурге в 4-й раз. Торжественная церемония вручения премии состоялась ко Дню защитника Отечества в Петропавловской крепости.

В 2019 году из 115 претендентов определили 11 лучших в своей профессии. Победители были определены в различных номинациях: «Медицина», «Образование», «Строительство», «Городское хозяйство», «Культура и искусство» и др.

Сотрудники «КАРАВАЯ» были представлены в номинации «Промышленность и производство». В числе номинантов – бригадир участка упаковки производственной площадки 1 Артем Митрофанов, инженер-механик цеха мелкоштучных изделий производственной площадки 2 Николай Задорожний, начальник смены цеха хлебобулочных изделий производственной площадки 3 Дмитрий Мазур.

Всем участникам конкурса в торжественной обстановке в Музее Космонавтики и ракетной техники им. В.П. Глушко были вручены дипломы и памятные призы. Дипломантом конкурса «Мужчина года – 2019» стал

Артем Митрофанов.

«Для меня награда была очень неожиданной, так как я не планировал участвовать в конкурсе. Мою кандидатуру представил «КАРАВАЙ», – признался бригадир.

Артем Митрофанов пришел на работу в «КАРАВАЙ» более 20 лет назад и прошел путь от дворника до бригадира. «Получив среднее техническое образование, я находился в поиске работы. В кризис было очень трудно куда-либо устроиться. На хлебозавод меня взяли дворником, и я не планировал долго задерживаться на этом месте, – рассказывает Митрофанов. – Но все завертелось: я поработал на укладке сушки, потом – на укладке хлеба, а затем на завод привезли новые хлебрезательные автоматы, и меня оформили наладчиком оборудования».

Сегодня на «КАРАВАЕ» восемь таких автоматов. «Я хорошо их знаю, они все прошли через меня, – заверяет Митрофанов. – Когда наш участок отделился от основного производства и потребовался бригадир на замену – пришлось осваивать работу с документами, на компьютере. После повышения начальника бригадиром выбрали меня, с тех пор, уже более десяти лет, тружусь на этой должности».

«Наградная доска висит у меня над рабочим столом, – говорит победитель конкурса. – Если предложат поучаствовать еще в каком-либо конкурсе – я с удовольствием, на благо города и предприятия».

Без ущерба для фигуры и здоровья: бездрожжевой хлеб «ЗОЖ» стал лучшим хлебом России

Награду вручили в марте этого года на IX Всероссийском конкурсе «Лучший хлеб России – 2019» в рамках Международной специализированной выставки хлебопекарной и кондитерской промышленности MODERN BAKERY MOSCOW.

В ежегодном конкурсе участвовали 22 региона, 30 предприятий и более 120 образцов продукции. В номинации «хлеб ржано-пшеничный формовой» престижную награду за высокое качество получили лишь несколько российских предприятий, в числе которых Самарский хлебозавод № 5 с ржано-пшеничным бездрожжевым хлебом «ЗОЖ».



Конкурс проходил в два этапа: на первом в рамках закрытой дегустации хлеб оценили эксперты, второй этап – народная дегустация. Так что «30Ж» оказался по душе и экспертам, и любителям.

Цельнозерновой бездрожжевой – один из линейки хлебов «30Ж» Самарского хлебозавода № 5, его «коллеги» – классический пшеничный и заварной бездрожжевой. Хлеб «30Ж» выпекается без дрожжей, для его создания используются пророщенные зерна пшеницы и ржи в фазе, когда в зародыше концентрируется наибольшее количество полезных веществ: белков, витаминов, фолиевой и пантотеновой кислот.

Употребление «правильного» хлеба помогает организму очиститься от шлаков и канцерогенов. Все благодаря высокому содержанию пищевых волокон и клетчатки, которые, попадая в организм, действуют как губка, впитывая шлаки и выводя их.

«30Ж» рекомендован Минздравом России и ведущими специалистами в сфере питания. По заключению Института питания РАМН, хлеб из пророщенного зерна по своей пищевой и биологической ценности превосходит все традиционные сорта хлеба.



Дмитрий Медведев вручил Орден дружбы заместителю генерального директора ОАО «КАРАВАЙ» Татьяне Селивантьевой

Вручение награды состоялось 9 октября в рамках агропромышленной выставки «Золотая осень» в Москве.

221-я российская агропромышленная выставка «Золотая осень – 2019» прошла с 9 по 12 октября на территории ВДНХ в рамках Недели агропромышленного комплекса. В работе форума приняли участие свыше 1 500 предприятий из 50 субъектов Федерации и 17 зарубежных стран.

Регионы России продемонстрировали на экспозиции крупные инвестиционные и организационно-управленческие проекты, достижения в селекционно-генетической сфере, инновационные решения в АПК, проекты развития сельских территорий и кооперации.

Премьер-министр России Дмитрий Медведев принял участие в открытии выставки, осмотрел экспозицию и вручил награды работникам отрасли. В числе награжденных – заместитель генерального директора ОАО «КАРАВАЙ» Татьяна Селивантьева, получившая Орден дружбы за трудовые успехи в хлебопекарной промышленности.

«Здесь присутствуют люди, которые выбрали непростую, но совершенно необходимую работу – обеспечивать продовольствием нашу страну, наших людей. Агропром за последние годы, если брать несколько десятилетий, прошел нелегкий путь, – подчеркнул Медведев, вручая награды работникам агропромышленного комплекса. – Но самое главное, что люди,

которые служат этой профессии, сохранили веру в нее и продолжают ею заниматься, каждый день много и подчас тяжело работая и действительно являясь настоящими профессионалами в своем деле».



«КАРАВАЙ» получил награду за рост объема производства

Сотрудникам «КАРАВАЙ» и Фирмы «Невская Сушка» вручили награды на празднике, посвященном Дню работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности.

Представители сферы сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Санкт-Петербурга отметили свой профессиональный праздник 11 октября в Большом концертном зале «Октябрьский».

Сотрудников петербургских предприятий на торжественном вечере от имени главы города Александра Беглова поздравила Любовь Совершаева.

«Вы – большие труженики, кормильцы нашего пятимиллионного города. Именно вы вносите огромный вклад в продовольственную безопасность. Сегодня 65 % потребности горожан в основных продуктах питания вы обеспечиваете своим трудом», – обратилась она к собравшимся. – Сегодня и петербуржцы, и гости города отдают предпочтение товарам, произведенным в Санкт-Петербурге, потому что они полезные и вкусные. Наша продукция известна далеко за пределами северной столицы».

Любовь Совершаева вручила благодарственные письма Губернатора Санкт-Петербурга лучшим представителям отрасли. От «КАРАВАЯ» грамоту получил начальник отдела логистики ПП1 Андрей Понкрашев.

Благодарность Министерства сельского хозяйства Российской Федерации получили пекарь-мастер ба раночного цеха ПП1 Тамара Герасимова, начальник административно-хозяйственного отдела ПП2 Сергей

Мизерный, тестовод цеха хлебобулочных изделий ПП3 Валентина Поцыкальник и инженер-технолог Фирмы «Невская Сушка» Нина Захарова. Начальнику смены Фирмы «Невская Сушка» Марии Помогаловой на сцене БКЗ «Октябрьский» вручили Почетную грамоту Минсельхоза России.

Поздравительный адрес от лица председателя Законодательного собрания Санкт-Петербурга Вячеслава Макарова прочел депутат Сергей Купченко. Благодарственным письмом председателя ЗакСа награждены первые лица предприятия – Николай Тютюнников и Максим Большов. Благодарность Заксобрания получили пекарь хлебного цеха ПП1 Валентина Лисёнкова и начальник производственно-технологической испытательной лаборатории Службы главного технолога ПП1 Елена Иванова.

«Вы выпускаете новые виды продукции – она качественная, она достойна нашего славного города. Спасибо вам за это огромное! Сегодня хотим пожелать вам всем огромного здоровья, мирного неба, чтобы у вас были дружные коллективы, ведь это сказывается на простых потребителях. Спасибо руководителям предприятий, профсоюзным организациям», – поздравила пищевиков председатель Санкт-Петербургской городской организации профсоюза работников агропромышленного комплекса Российской Федерации Алла Глинко.

Почетную грамоту Центрального комитета проф-союза Агропромышленного комплекса Алла Глинко вручила менеджеру отдела материально-сырьевого снабжения ПП2 Павлу Пронину, начальнику цеха хлебобулочных изделий ПП1 Елене Степановой, аппаратчику химводоочистки ПП3 Людмиле Садовской. Также сотрудники «КАРАВАЯ» получили Благодарность Центрального комитета профсоюза Агропромышленного комплекса и Грамоты Ленинградской федерации профсоюзов.

ОАО «КАРАВАЙ» было отмечено за достижение высоких показателей по росту объема производства и реализации продукции в 2019 году – за статуэткой на сцену поднялись гендиректор Максим Большов и председатель профкома Евгения Казачко. АО «Фирма «Невская Сушка» по итогам года награждено за лучшую благотворительную деятельность.

Подарком для работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности стали выступления ансамбля бального танца «Жемчужина», участницы четвертого сезона телепроекта «Голос. Дети» Софии Феськовой, группы «Дискомафия», любимой петербуржцами певицы Зары и других артистов.



Ольга Ермилова: Качество продукции – приоритет для «КАРАВАЯ»

Для любого крупного предприятия – особенно пищевого производства, – которое планирует задержаться на рынке надолго, и не просто задержаться, а расти, получать прибыль, привлекать все большее количество покупателей, качество продукции является одной из приоритетных задач. Как организована система менеджмента безопасности пищевой продукции на «КАРАВАЕ», рассказала руководитель службы качества Ольга Ермилова.

Какая система качества и безопасности продукции внедрена на «КАРАВАЕ»?

– Шесть лет назад в компании «КАРАВАЙ» была внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции. Она сертифицирована: сертификат выдается на три года, но каждый год требует подтверждения, поэтому аудит наше предприятие проходит ежегодно. Аудит системы менеджмента безопасности продукции на соответствие стандарту

ISO 22000 проводит независимая сертификационная компания – мы работаем с SGS, признанным во всем мире сертификационным органом.

Требования действующего законодательства не обязывают производителей сертифицировать внедренную систему менеджмента безопасности продукции. В соответствии с действующим законодательством требуется, чтобы на каждом пищевом предприятии была внедрена такая система, но о ее



сертификации речи не идет. Однако среди крупных «пищевиков» существует негласное правило: независимый компетентный орган должен подтвердить, что система внедрена и работает.

ISO 22000 (ИСО 22000) – серия стандартов пищевой отрасли, на основе которых можно разработать и внедрить систему безопасности продуктов питания. Основным стандартом этой серии является ISO 22000:2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain (Система менеджмента безопасности пищевых продуктов – Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов). В своем составе стандарт объединяет ключевые элементы системы управления безопасностью продуктов питания: системное управление, контроль опасностей продуктов питания, взаимодействие с поставщиками, потребителями, надзорными органами, непрерывное улучшение и совершенствование процессов.

Разрабатывали систему собственными силами или силами сторонней организации?

– Когда в регламентах Таможенного союза появилось требование о том, что должна быть разработана и внедрена система управления безопасностью продукции, компания «КАРАВАЙ» создала под эти задачи службу качества, которую я теперь возглавляю. Мы своими силами разработали и внедрили систему, к экспертам вне «КАРАВАЯ» обращались лишь за консультациями по особо сложным вопросам. Уже через год мы, благодаря слаженной работе и поддержке руководства, смогли сертифицировать сразу три свои производственные площадки.

В чем миссия данной системы?

– В первую очередь мы должны предусмотреть все риски и оценить предприятие по категориям опасности. Риски на предприятии бывают разные. Первая группа – физические, речь здесь идет о различных инородных включениях в продукцию, будь то элементы оборудования или ювелирные украшения сотрудников.

Далее – биологические опасности, такие как плесневые грибы, бактерии и прочие микроорганизмы. Микробиологическая порча может поражать отдельные виды продукции, а могут быть зара-

жены и производственные цеха. Это редкие случаи, но, если такие вспышки происходят, они становятся большой бедой для предприятия: нужно останавливать производство, проводить противомикробную обработку.

Третья группа рисков – химические. К примеру, когда в продукцию после уборки могут попасть остатки моющих средств или запахи краски и ацетона при ремонте. К химическим опасностям относят также аллергены.

На каждой из трех производственных площадок проанализированы все возможные риски – физические, биологические и химические, в результате разработана система предупреждающих мероприятий для выпуска безопасной продукции.

«КАРАВАЙ» следит за качеством и безопасностью продукции на всех этапах производства. Контроль качества исходного сырья и контроль выпуска продукции осуществляет технологическая служба, приемочный контроль – отдел контроля качества. Проверяется не только конечный продукт, но и качество упаковки, информация для потребителя на упаковке.

Давайте пройдемся по конкретным примерам: какие мероприятия и процедуры используются для осуществления менеджмента безопасности продукции?

– Одним из центральных мероприятий системы менеджмента безопасности пищевой продукции является процедура по гигиене персонала. На «КАРАВАЕ» установлены правила для производственного персонала: волосы должны быть убраны, украшения сняты, никакого лака на ногтях и, конечно, должна быть специальная санитарная одежда и сменная обувь. Прием пищи на хлебозаводе или курение – только в строго отведенных для этого местах. Перед началом смены, после посещения туалета – моем руки. Причем правила должны соблюдать не только те, кто работает непосредственно на производстве, но и те, кто заходит в цеха, – другие сотрудники по своим служебным обязанностям; гости, пришедшие с экскурсией.

Или, к примеру, процедура по обращению со стеклом. Что это значит? Все стеклянные предметы и предметы из хрупкого пластика на «КАРАВАЕ» находятся под учетом. В каждом цехе есть ответственные, которые ежедневно осматривают все



подсчетные предметы. Если в процессе работы что-то треснуло или тем более было разбито, есть регламент действий. При угрозе попадания осколков в продукт линия останавливается, все осматривается, треснувший предмет заменяется, а уборка осколков происходит специально выделенным для таких случаев инвентарем.

Также среди мероприятий – борьба с вредителями. Пищевое предприятие привлекает разные виды вредителей: грызунов – мышей и крыс, насекомых – тараканов, мух и мучных вредителей, а также птиц. Осложняет ситуацию то, что здания наших заводов старые – полностью исключить там появление вредителей гораздо сложнее, чем на новых производственных площадках. На борьбу с вредителями мы тратим большие ресурсы. Мероприятия по контролю и снижению численности вредителей ведутся постоянно, для каждого вида вредителей разработаны свои методы борьбы. Для этого мы вызываем специализированные службы.

Основные документы, которые регламентируют процедуры в рамках системы менеджмента безопасности продукции:

- 1. Профессиональная гигиена персонала**
- 2. Работа с обращениями потребителей**
- 3. Контроль вредителей**
- 4. Входной контроль**
- 5. Правила работы с аллергенами**
- 6. Порядок работы со стеклом и хрупким пластиком**
- 7. Санитарная программа**
- 8. Управление документами и записями**
- 9. Регламент по заказу упаковочных материалов**
- 10. Инструкция по допуску транспортных средств к перевозке хлебобулочной продукции**
- 11. Пропускной и внутриобъектовый режим на производственной площадке**

Что дает сертификационный аудит системы менеджмента безопасности продукции ISO 22000:2018 покупателям?

– Раньше мне казалось, что для потребителей важно знать, что предприятие сертифицировано. Поэтому мы выносим соответствующую надпись на упаковку. Однако сейчас я склоняюсь к тому, чтобы эту надпись убрать, потому что мы как пищевое предприятие в принципе должны выпускать только безопасную продукцию, без каких-либо громких заявлений и декларирования на упаковке.

Сертификация необходима при работе с сетевиками. И здесь как раз важно то, что аудит нам проводит мировой лидер в сфере сертификации – компания SGS. Крупные сети обращают внимание на незапятнанную репутацию сертификационной компании. Они понимают: если эта компания выдала сертификат, значит, можно быть уверенным, что система менеджмента безопасности пищевой продукции разработана, внедрена, поддерживается и постоянно улучшается, а это подтверждает качество и безопасность продукции.

Но сетевики пошли еще дальше: у них появились свои чек-листы с требованиями, которые даже превышают требования стандарта, по которому мы сертифицированы. Для нас это не стало препятствием, и аудиты сетевых компаний мы также с успехом прошли.

Собираетесь ли вы совершенствовать существующую систему менеджмента безопасности продукции?

– С максимальной долей вероятности на «КАРАБАЕ» оценены и предупреждены все риски, но возможности для улучшения есть всегда. Сама система менеджмента безопасности продукции подразумевает постоянное улучшение, потому что предприятие – это живой организм, который постоянно меняется. Мы начали выпускать другой вид продукции или построили новый цех – риски обязательно нужно переоценить. Кроме того, когда на предприятии работает такое большое количество людей, которые к тому же периодически меняются, нам необходимо поддерживать их постоянное обучение.

На мой взгляд, необходимо усовершенствовать мероприятия по гигиене персонала и установить периодичность обучения, чтобы сотрудники имели возможность освежить в памяти все процедуры и регламентированные мероприятия. Также требует улучшения работа даже не с теми, кто трудится непосредственно на производстве, а с приходящим в цеха персоналом.

Профсоюз за открытой дверью

Председателя профсоюзного комитета Евгению Казачко коллеги представляют с теплой улыбкой и все как один говорят, что для них она больше, чем просто глава профсоюза. Сама Евгения в шутку называет себя «мама Роза» и о всех сотрудниках отзывается как о своих детях. Евгения Казачко рассказала, какие гарантии дает членство в профсоюзе и почему их нельзя выразить только материально.

Каковы достижения профсоюза за последние годы с точки зрения социальных гарантий, льгот для его членов?

– Когда мы говорим о профсоюзной организации, у многих в голове она приравнивается к кассе взаимопомощи. По законодательству за членство в профсоюзе мы платим 1 % от заработной платы, при этом подсчитываем, а что мне дал профсоюз взамен. Но для всех, кто вступает в профсоюз «КАРАВАЯ», я обязательно подчеркиваю, что мы в первую очередь организация, которая объединяет людей с активной жизненной позицией для того, чтобы вместе добиваться каких-то целей. Члены профсоюза как идейные носители – мы замечаем, чего недостает на предприятии, что будет хорошо людям, как улучшить нашу жизнь. Перефразируя пословицу: одна голова хорошо, а несколько лучше.

И все же, если говорить о конкретных привилегиях членства в профсоюзной организации, что вы можете перечислить?

– Конечно, это материальная помощь сотрудникам, оказавшимся в тяжелой жизненной ситуации. Это подарки от профсоюза на юбилейные даты, сейчас вот готовим подарки к Новому году. Материальную помощь также получают члены профсоюза – родители первоклассников или выпускников.

Также это билеты в театр по льготной цене и приглашения на лучшие новогодние елки, к примеру, спектакль на льду Ильи Авербуха или цирковое представление братьев Запашных. И дело не только в деньгах – через билеты профсоюз позволяет семье объединиться, взрослым вспомнить детство, окунуться в сказку. После этого родители или бабушки с дедушками, посетившие по нашему приглашению новогоднюю елку вместе с детьми, приходят и говорят: «Евгения, там были такие шикарные костюмы. Я лет десять не был в цирке!»

Что касается социальной политики, наше пред-



приятие предоставляет сотрудникам полисы добровольного медицинского страхования, а профсоюз компенсирует большую часть суммы, если сотрудник решит расширить этот полис ДМС, включив в него дополнительные процедуры. Один раз в четыре года у членов профсоюза есть возможность пройти санаторно-курортное лечение.

Далее, это организация различных поездок. Прогулка на теплоходе на разводные мосты, турслет, экскурсии в Пушкин, Кронштадт, Выборг, поездка в Саблинские пещеры. К примеру, когда мы ездили в Петергоф, мы не только посетили дворец, но и спустились в гроты Большого каскада и даже императорские бани, куда очень редко водят туристов. Или на День России после прогулки на теплоходе мы специально заказали экскурсовода к Медному всаднику, который в три часа ночи устроил нам прогулку и рассказал то, что не звучит на традиционных экскурсиях для гостей города и иностранцев. Нигде



нельзя купить или заказать такую же экскурсию, какую организуем мы, она всегда эксклюзивная – специально для людей, которые живут в Санкт-Петербурге, знают и любят этот город.

У нас есть поддержка профсоюза работников агропромышленного комплекса. В случае необходимости мы обращаемся к ним, там есть юристы по семейным вопросам, трудовому праву. К большому счастью, с вопросами в части соблюдения трудового законодательства или охраны труда в профсоюз приходят редко, так как на «КАРАВАЕ» им уделяется большое внимание.

Обращаются ли к вам люди с какими-то личными проблемами и тревогами?

– Обратите внимание, я всегда работаю с открытой дверью. Не каждый человек готов со своей проблемой прийти и озвучить ее. Порой он хотел бы, но закрытая дверь его останавливает. При открытой двери мой контакт с людьми начинается уже тогда, когда они вошли на этаж. И пока человек идет по коридору, я успеваю поднять глаза и понять, нет ли проблемы у человека. После моего «Здравствуй» и контакта глазами в два раза проще зайти в кабинет и начать разговор.

Если вам нужен психолог – будем искать психолога, если нужен ветеринарный врач – я дам вам его

координаты, если вам нужен совет – я всегда рада. Это не значит, что у меня есть волшебная палочка для решения всех вопросов, но это значит, что в профсоюзе к вашим проблемам прислушаются. И если они не будут решены сегодня же, то точно будет намечен путь решения, по которому мы сможем идти пусть даже маленькими шажочками.

Я говорю об этом с такой уверенностью, потому что такую поддержку профсоюза руководством, как на «КАРАВАЕ», встретишь не часто. Какие компании могут похвастаться членством топ-менеджеров в профсоюзе? А мы можем, и главное: профсоюз слышат, слушают и хотят слышать – это самое ценное.

Какие планы у профсоюза «КАРАВАЯ» на будущее?

– Мы хотим быть ближе к сотрудникам. Недавно мы изготовили брендированные почтовые ящики, они установлены в нескольких местах: у банкомата, на проходной и у моего кабинета. Теперь сотрудники смогут отправить послание в профсоюз, неважно, на месте я, на больничном или в отпуске. Это будет также удобно для тех, кто работает в ночную смену и не может пересечься со мной лично. Это может быть жалоба, идея, предложение.

Кроме того, мы хотим расширить свое присутствие в социальных сетях. Пока у нас есть только группа «ВКонтакте» «КАРАВАЙ – спорт», а мы хотим создать отдельную страничку профсоюза.





От Калуги до Валаама, от Казани до Мандроги: куда путешествует профсоюз

Профсоюз «КАРАВАЯ» живет яркой и насыщенной жизнью: походы в театр, интеллектуальные игры, экскурсии, путешествия. Плечом к плечу с единомышленником, коллегой, другом все это делать куда приятнее и интереснее. Вместе с профсоюзом «набросали» карту весенне-летних поездок: те, кто в них был, поностальгируют холодными вечерами, а кто не был – разятыся жадой путешествий.

Погружение в историю России. Калужский тракт



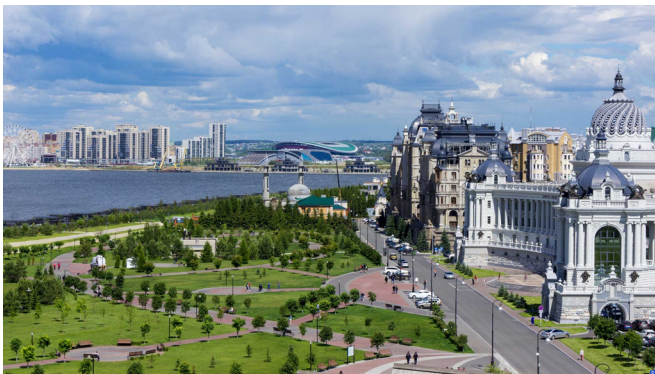
Сезон профсоюз «КАРАВАЯ» начал с поездки в апреле 2019 года по Калужскому тракту. Началось путешествие со старинного русского города Боровска. Первое упоминание о нем содержится в духовной грамоте великого князя Ивана Красного, датированной 1358 годом. Небольшой городок, расположенный на холмах по обоим берегам реки Протвы и окруженный сосновыми лесами, славится старинной архитектурой и сосредоточением религиозных святынь. В XVIII веке он стал центром старообрядчества. Сюда был сослан протопоп Аввакум, его соратницы – боярыня Морозова и ее сестра княгиня Урусова – помещены в Боровский острог.

После Боровска через «Город воинской славы» Малоярославец путешественники достигли Калуги, которая славится не только крупнейшим в России

музеем истории космонавтики имени Циолковского, но и архитектурными памятниками. Центр города является знаменитым памятником градостроения XVIII века, что, безусловно, роднит его с Петербургом.

Далее по Калужскому тракту еще один «Город воинской славы» – Козельск и изюминка путешествия – Свято-Введенская Оптиная Пустынь, один из духовных центров России XIX века и ныне действующий мужской монастырь. Расположенная у опушки соснового бора, отрезанная от мира рекой Жиздрой, обитель была превосходным местом для отшельнической созерцательной жизни. Здесь возник особенный феномен служения – старчество. Именно сюда, к старцам, приезжали за успокоением и вдохновением Достоевский и Тютчев, Толстой и Гоголь, Тургенев и Чайковский.

«Третья столица России». Казань



На 9 мая профсоюз отправился в столицу Татарстана – Казань. Взору путешественников предстал Казанский кремль, который благодаря музеям и святым местам стал объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Помимо самой Казани члены профсоюза посетили древний город Болгар, некогда бывший центром Волжской Болгарии, столицей Золотой Орды, а при советской власти городом Куйбышевым, затопленным Куйбышевским водохранилищем. Сегодня город активно восстанавливается, а расположенный рядом с современными постройками Болгарский историко-археологический комплекс включен в число объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Конечной точкой путешествия по Казани и окрестностям стал Раифский Богородицкий монастырь. Основанный в середине XVII века отшельником Филаретом, он пережил пожар, был заново отстроен в камне, закрыт после революции 1917 года,

с 30-х годов превращен в тюрьму для политзаключенных и колонию для малолетних преступников. Только в 1991 году монастырь был вновь возвращен в лоно Русской православной церкви и является действующим мужским монастырем до сих пор.

День России ночью. Санкт-Петербург



День России профсоюз отметил весьма необычно – ночной экскурсией по Санкт-Петербургу. «Ночная» программа с 11 на 12 июня была очень насыщена: романтическая поездка на теплоходе, где участники любовались на разводные мосты, и экскурсия «по суше» об истории любимого города. Как в сказке, перед взорами гуляющих явился бриг «Россия» с алыми парусами. Самые стойкие закончили пешей экскурсией у Дворцовой площади.

Резиденция монархов. Пушкин



23 июня коллектив профсоюза посетил жемчужину Пушкина – Екатерининский дворец, официальную летнюю резиденцию трех российских правительниц. Дворец был заложен в 1717 году как летняя резиденция Екатерины I, однако нынешний вид получил благодаря Елизавете Петровне, которая поручила перестроить маленькое здание «на 16 светлиц». Екатерина Великая считала этот «взбитый крем» старомодным и журила предшественницу за расточительство, а потому все свое царствование

она перестраивала дворец и парк на свой вкус, делая их более удобными для жизни и более скромными.

На экскурсии по Екатерининскому дворцу оставались, конечно же, на Янтарной комнате, восстановленной к 300-летию Петербурга. Дворцовые перевороты, интриги и нелегкую судьбу ансамбля во время Великой Отечественной войны обсудили за обедом в ресторане с видом на дворец, а после отправились гулять по невероятной красоте парку.

Музей под открытым небом. Мандроги – Кижы – Валаам



Путешествие до всемирно известного музея-заповедника Кижы коллектив профсоюза совершил в середине июля. В рамках одного круиза 19 июля участники получили уникальную возможность вживую увидеть архитектурные шедевры на берегах Ладожского и Онежского озер.

Ансамбль Валаамского Преображенского монастыря с каменной часовней, освященной во имя иконы Богородицы «Всех Скорбящих радости», церковь Преображения на острове Кижы, по легенде построенная без единого гвоздя, изумительная природа и чистейший воздух деревни Мандроги – круиз был наполнен незабываемыми впечатлениями.

Необычный взгляд на прекрасное. Петергоф



Как слагал Виктор Андреев: «Кто в Петергофе не бывал, тот красоты земной не видел». Подтвердить слова поэта с радостью возьмутся участники поездки в русский Версаль. 10 августа коллектив профсоюза отправился в Петергоф, где не только насладился прогулкой по парку и красотой фонтанов, но и посетил с экскурсией Константиновский дворец, подземелье гротов и даже банный комплекс Петра.



И, конечно, профсоюз уже планирует поездки на 2020 год: сейчас среди коллектива проводится опрос о пожеланиях касательно будущих путешествий.



Клуб любителей бега провел четвертый сезон

Открытие 4 сезона Клуба любителей бега состоялось 8 июня в Парке 300-летия Санкт-Петербурга.

Спортсмены в желтых футболках «КАРАВАЯ» под палящим солнцем вышли на трассу традиционного легкоатлетического пробега «Приморский-2019». К первому массовому беговому событию по традиции приурочено и открытие Клуба любителей бега. В теплой дружественной обстановке состоялось награждение по итогам 2018 года.

«Клуб любителей бега объединяет людей одной общей идеей – быть активным, заниматься спортом. Но он никому ничего не навязывает, – поясняет начальник отдела социального развития Евгений Казачко. – Да, нужно выполнить Положения Клуба, принять участие в четырех обязательных забегах и по желанию – в любых других спортивных мероприятиях, включая лыжные соревнования, коньки, велогонки. Но результат спортсмена «КАРАВАЯ» сравнивают только с результатом спортсмена «КАРАВАЯ» на такой же дистанции на другом соревновании, а не с профи, принимающим участие в беговых соревнованиях. На основе этого составляется рейтинг участников Клуба. Самые активные и самые быстрые поощряются денежным призом».

Закрыли четвертый сезон Клуба любителей бега в Центральном парке культуры и отдыха 12 октября забегом «Самоопределение». Очередной, юбилейный, сезон Клуб откроет в мае 2020 года.



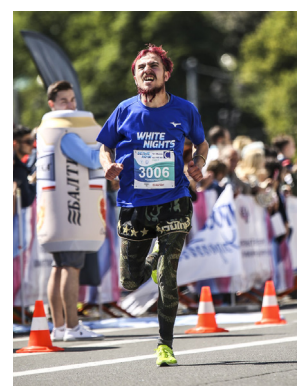
Два спортсмена «КАРАВАЯ» вышли на старт международного марафона «Белые ночи»

В юбилейном 30-м марафоне приняли участие Никита Кропотов и Владимир Ингеройнен.

Тысячи марафонцев со всего мира собрались 30 июня на Дворцовой площади, чтобы преодолеть дистанцию 42 км 195 м по центральным улицам и набережным Санкт-Петербурга. Трасса марафона проходит по историческому центру города: живописные набережные Невы, Фонтанки, Крестовский остров и Невский проспект. Менее профессиональные любители бега смогли попробовать свои силы в массовом забеге на 10 км.

Бегуны из 68 стран мира и 81 региона России приняли участие в юбилейном забеге. В стартовом списке – представители более 700 городов нашей страны. В числе участников – бегуны из Германии, Франции, Великобритании, Канады, США, Греции, Бразилии, Японии, Марокко, Кении и десятков других стран.

На старт марафонской дистанции 42 км 195 м вышли более 3 800 участников – среди них и «караваец» Никита Кропотов, в забеге спутнике стартовали почти 6 000 человек, в том числе Владимир Ингеройнен.





Спортсмены «КАРАВАЯ» проверили ловкость и выносливость на «Арене Героев»

«Арена Героев», раскинувшаяся на Конюшенной площади в Санкт-Петербурге с 16 по 18 августа, – это первый в России забег в формате Ninja OCR (от англ. Obstacle Course Race, что переводится как «гонка с препятствиями»). «Арена Героев» – это спортивная зона общей площадью в 2 000 кв. м и 12 самых разнообразных конструкций.

Новое спортивное шоу, которое покорило мир от Токио до Нью-Йорка, для российских спортсменов в новинку, однако «КАРАВАЙ» не спасовал и представил на «Арену Героев» команду из трех человек: Денис Жигунов, Игорь Воробьев и Виталий Курносов.

Ребята прыгали на канате через бассейн с водой, преодолевали подвесные рукоходы, коварные вращающиеся мостки и другие сложные, но захватывающие препятствия.



Традиционные желтые футболки «КАРАВАЯ» раскрасили «Кросс нации»

В субботу, 21 сентября, Петербург присоединился к Всероссийскому дню бега «Кросс Нации». Зарядить тело и дух положительной энергией и хорошим настроением вышла и команда «КАРАВАЯ».

Участниками «Кросса нации – 2019» стали более 20 тысяч человек. Трасса в 5 км проложена одним кольцом по центральной части города на фоне всемирно известных памятников архитектуры, таких как Исаакиевский собор, Стрелка Васильевского острова, Петропавловская крепость, Государственный Эрмитаж, Мраморный дворец, Марсово поле и многих других.

Дождь не помешал любителям бега принять участие в старте. Желтые футболки участников и дождевики болельщиков «КАРАВАЯ» раскрасили этот ненастный день.





«КАРАВАЙ» встал на лыжи

Участие в «Лыжне России» стало для «КАРАВАЯ» доброй традицией.

С 1982 года «Лыжня России» объединяет поклонников одного из самых популярных и массовых видов спорта. В 2019 году Всероссийская массовая лыжная гонка прошла уже в 37 раз. В этом году 73 региона Российской Федерации заявили о своей готовности принять участие в грандиозном спортивном празднике.

На трассу «Лыжни России» в Парголово 9 февраля спортсмены «КАРАВАЯ» вышли уже подготовленные, так как в первые выходные февраля состоялся обновленный и растянувшийся на два дня Токсовский лыжный марафон – наши лыжники не могли пропустить это спортивное событие.



И зимой, и летом: «КАРАВАЙ» преодолел экстремальную трассу «Гонки Героев»

Командный дух, сила воли и сила характера позволили спортсменам показать отличные результаты на сезонных соревнованиях «Гонки Героев».

Как празднуют 23 февраля настоящие герои? На этот вопрос вам точно ответят спортсмены «КАРАВАЯ»: Денис Ищенко, Игорь Воробьев, Никита Кропотов, Дмитрий Котри, Виталий Курносов, Павел Андреев и прекрасные дамы Наталья Высоцкая, Мария Сивенкова, Наталья Белова и Елена Феоктистова. Все они 23 февраля в числе остальных 2 500 участников преодолели трассу зимнего забега «Гонки Героев».

Соревнования состоялись на горнолыжном курорте «Игора». Команда «КАРАВАЯ» преодолела 7,5 км и более 30 десятков различных препятствий. Одним из самых сложных стал «Эверест» – скользкий наклонный настил, подниматься по которому необходимо с помощью канатов. Многие команды хитрили и покоряли «Эверест» не в полном составе, но только не наши спортсмены.

Команда «КАРАВАЯ» оставила позади 100 команд, заняв 40-е место в таблице результатов со временем 1 час 44 минуты. Каждый участник получил именной жетон и пряник с символикой «Гонки Героев».

На летнюю «Гонку Героев» 22 июня вышли уже две команды «КАРАВАЯ». Условия для борьбы были не легче, чем зимой: 12 км трассы, 32 препятствия и песчаная буря на полигоне Песочнинский в Сертолово. Командный дух, драйв и чистые эмоции помогли спортсменам обеих команд добраться до финиша в сложных климатических условиях.



Спортсмены года

Список спортивных побед «КАРАВАЯ» за прошедший год велик: всех наград и всех героев не перечислить. Но некоторых спортсменов «КАРАВАЯ» особо отмечают сами коллеги. Вручаем им символические награды в следующих номинациях.

«Прорыв года»: Игорь Илимбаев, дежурный электронщик отдела главного энергетика ПП1

Игорь Илимбаев признается, что начал заниматься спортом из-за сына: «Как я могу сказать ему, что спорт – это полезно, если сам не занимаюсь?»

На «КАРАВАЕ» он нашел поддержку у «бывалого спортсмена» Владимира Ингеройнена. Совместные тренировки не прошли даром. Как заметили коллеги, Игорь быстро стал прогрессировать над собой, влился в идею участия в спортивных мероприятиях и выбился в лидеры своей возрастной категории.

Помимо спортивных побед удивляет его преданность как болельщика «КАРАВАЯ» и желание помочь команде. Когда на «Гонке Героев» один из участников команды задержался в пути, Игорь был готов его заменить. Он уже разрабатывал с командой стратегию участия, когда застрявший в пробке спортсмен все же появился на «Гонке». Дилемма: кого выпустить на старт – того, кто посещал регулярные тренировки и изначально должен был принять участие в «Гонке Героев», или того, кто настолько предан команде. Вопрос разрешил сам Игорь: футболку участника он без раздумий отдал коллеге, а сам в качестве болельщика пробежал трассу вместе с двумя командами «КАРАВАЯ», поддерживая и фотографируя спортсменов.

«Для меня это показатель спортивного духа, настроения, серьезности», – уверена начальник отдела социального развития Евгения Казачко.

Сегодня Игорь Илимбаев надевает кроссовки и футболку «КАРАВАЯ» не только на спортивные соревнования, на которые заявлены участники Клуба любителей бега, но и на множество других городских спортивных мероприятий. Когда есть детские старты, с ним обязательно бежит сын Александр.

«Мы с сыном в начале года участвовали в спортивном празднике Центрального района «Мама, папа, я – спортивная семья». На меня произвело впечатление, как родители болеют за своих детей, как они выкладываются, особенно мамы – доходило даже до травм!» – удивляется Игорь.

«Наставник года»: Владимир Ингеройнен, электромонтер отдела главного энергетика ПП1

С момента создания Клуба любителей бега Владимир Ингеройнен принимает участие во всех соревнованиях. К тому же он рекордсмен в количестве дополнительных забегов, вне Клуба, не делает перерывов даже зимой. В зимний период Владимир участвует в лыжных гонках, есть в его спортивной «карьере» забеги на 50 км и, конечно, огромное количество наград и медалей.



«Бегом я стал заниматься, когда Николай Иванович создал Клуб любителей бега. До этого занимался лыжами. Бег очень тяжелый вид спорта, но я втянулся, теперь это как наркотик. Сейчас мне интересны различные трейлы – бег по пересеченной местности, там и болота, и спуски, и овраги. Прошел все 7 этапов трейла «Кубок диких троп» по Карельскому перешейку. Сейчас мне интересны ночные забеги, впереди Night Trail Run – ночной полумарафон вокруг озера Хепоярви», – поделился спортсмен.

«Мы узнаем, что в городе пройдет велопарад. Кто хочет принять участие? Конечно, Владимир Ингеройнен. Нет спортсмена в команду по плаванию – Владимир выручит, – рассказывает Евгения Казачко. – Он не претендует на лучший результат, но участвует в соревнованиях грамотно с точки зрения распределения физической нагрузки. У Владимира очень развит командный дух, забота о начинающих спортсменах – с каждым готов поделиться знаниями, опытом».

«Капитан года»: Виталий Курносов, электромонтер отдела главного энергетика ПП1

После первой же «Гонки Героев» вся команда единогласно нарекла своим капитаном Виталия Курносова. Состав участников «Гонки» менялся, но Виталий оставался бессменным капитаном и прошел все три соревнования, ведя за собой команду. Коллеги говорят о Виталии: «Человек, за которым готовы идти все».

В 2019 году принял участие в «Арене Героев» – это новый формат мероприятия, в нем приняли участие всего три сотрудника «КАРАВАЯ», – показав один из лучших результатов. Сам Виталий признается, что это соревнование было одним из самых сложных.

Помимо бега Виталий Курносов увлекается тайским боксом. «Серьезно готовлюсь к соревнованиям по тайскому боксу. Всегда настраиваюсь только на победу. Их в копилке уже три. Вскоре предстоит участие в турнире «Кубок Консула Королевства Таиланд», – рассказал спортсмен.

«Преданность Клубу»: Елена Феоктистова, менеджер по сырью службы снабжения, и Наталья Высоцкая, заместитель руководителя центра развития технологий и продукции ПП1

Две представительницы прекрасного пола – Елена Феоктистова и Наталья Высоцкая – самые преданные участницы Клуба любителей бега, а также участницы всех трех «Гонок Героев» и других самых разнообразных спортивных мероприятий. «Всегда готов!» – как говорят среди спортсменов.

Обе девушки отмечают, что самым значимым спортивным событием за прошедший год стала для них «Гонка Героев», потому что каждый раз это испытание себя. «Для меня это первый опыт таких соревнований. К третьей «Гонке» сложился очень сильный командный дух», – говорит Наталья. С ней согласна и Елена: «Очень поддерживали ребята, которые были рядом. Девушек в команде «Гонки Героев», да и в Клубе любителей бега не так много. И я, можно сказать, хожу и всех зазываю: «Давайте присоединяйтесь! Не бойтесь, все будет хорошо, вас поддержат, мы справимся». И постепенно количество девушек увеличивается».

«Болезник года»: Альфия Кудашева, оператор ЭВМ, диспетчерская отдела логистики ПП1

В Клуб любителей бега может вступить не только сотрудник предприятия, но и член семьи, сосед или любимая. Одна из сотрудниц «КАРАВАЯ» Альфия Кудашева привела в Клуб свою дочь Лилю. В течение трех лет она принимает участие во многих спортивных соревнованиях, а в этом году была награждена по результатам 2018 года.

Сама Альфия уже третий год подряд получает награду как преданный болельщик Клуба любителей бега. Она практически не пропускает соревнований, поддерживает спортсменов, даже если ее дочь не выходит на старт.

Однажды Лиля принимала участие в соревнованиях от своего института и не смогла участвовать в забеге «КАРАВАЯ», хотя была на него заявлена. Альфия взяла ее номер и пробежала трассу за свою дочь, чтобы Лиля не потеряла баллы и смогла продолжить «гонку» за призовое место в Клубе.

«Для нас важно не только, чтобы человек пробежал. Нам важно, чтобы он в выходной день встал, напился этой идеей, размялся вместе с нашими спортсменами, выпил чашку горячего чая и пошел гулять по парку, – отмечает Евгения Казачко. – Это тоже победа, поэтому болельщики не менее важные участники, чем спортсмены».



«КАРАВАЙ» и старейшая детская больница Петербурга подарили ребенку возможность видеть

На средства, пожертвованные «КАРАВАЕМ», специалисты Детского городского многопрофильного клинического центра высоких медицинских технологий имени К.А. Раухфуса провели операцию для восстановления зрения восьмимесячному малышу.

Вот уже несколько лет любимый покупателями батон «Наше солнышко» участвует в проекте «Покупая-помогаешь» благотворительного движения «Золотой Пеликан». В 2016 году эстафету добрых дел поддержали батоны под маркой «Семейные традиции». Часть средств от их продажи «КАРАВАЙ» регулярно перечисляет пациентам Детской больницы № 19 имени К.А. Раухфуса в Санкт-Петербурге, а на упаковке продуктов публикуется отчет о том, как потрачена собранная сумма.

«К нам поступают детки, нуждающиеся в дорогостоящем лечении. Но у родителей, к сожалению, не всегда на это лечение есть средства, и тогда мы обращаемся к «КАРАВАЮ» с просьбой об оказании финансовой помощи для проведения операций, – рассказывает заместитель главного врача по внешним связям и внебюджетной деятельности Детской больницы № 19 имени К.А. Раухфуса Мария Гридина. – В больницу Раухфуса поступают дети разных возрастов, из разных городов – не только из Санкт-Пе-

тербурга, к примеру, из Новосибирска».

Детский городской многопрофильный клинический центр высоких медицинских технологий имени К.А. Раухфуса – первая детская больница в Санкт-Петербурге. В этом году медицинскому учреждению исполнилось 150 лет. Инициатором создания больницы стал один из первых педиатров России, доктор медицины Карл Андреевич Раухфус. Он был основоположником детской ларингологии, реформатором детских медицинских учреждений, пропагандистом высшего женского образования и первым в мире, кто предложил врачам носить белый халат.

Деньги на строительство больницы были привлечены из благотворительных фондов и личных средств принца Петра Ольденбургского. Имя последнего медучреждение носило вплоть до 1919 года, когда было переименовано в детскую больницу Раухфуса. Свое главное детище Карл Раухфус покинул только в 72 года, передав руководство приемнику.

Детская больница Раухфуса стала первой в отечественной практике, где было открыто неврологическое и ЛОР-отделение. Во время Великой Отечественной войны в больнице лечили детей с дистрофией, пневмонией, ранениями, ожогами.

Сегодня детский городской многопрофильный клинический центр высоких медицинских технологий им. К.А. Раухфуса является травмоцентром первого уровня. В клинике работают отделения лучевой диагностики и травматологии, единственные в городе детские отделения микрохирургии глаза и челюстно-лицевой хирургии, шоковая операционная, реанимационный зал в приемном отделении, перевязочные и процедурные кабинеты в структуре профильных отделений, отделение анестезиологии-реанимации, 9 операционных, оснащенных новейшим оборудованием.

Ежегодно на базе медучреждения получают высокотехнологичную стационарную и амбулаторную медицинскую помощь более 100 тысяч детей с самыми тяжелыми травмами и хирургическими патологиями.

В 2016 году покупатели батончиков «Семейные традиции» оплатили операцию Расулу Бобоеву, в 2017 году помогли Александру Мкртчяну и Роману Сычеву, в 2018 году вернули здоровье Василию Смирнову и Анастасии Туваевой. А в 2019 году благодаря усилиям «КАРАВАЯ» изменилась к лучшему жизнь совсем юного пациента больницы имени Раухфуса –

восьмимесячного крошки, поступившего с диагнозом «ретинопатия недоношенных». Это тяжелое заболевание глаз, развивающееся у детей, родившихся раньше срока, которое может привести к безвозвратной потере зрения.

Для того, чтобы у малыша появился шанс видеть, необходимо провести несколько дорогостоящих операций. Первую из них на средства, выделенные «КАРАВАЕМ», уже провели специалисты офтальмологического отделения детской больницы имени Раухфуса. Оно является уникальным не только в Санкт-Петербурге, но и по всему Северо-Западному региону благодаря накопленному более чем 30-летнему опыту работы и оснащению самым современным оборудованием. «КАРАВАЙ» оплатил семье малыша не только операцию, но и все остальные необходимые процедуры и пребывание в стационаре.



Вкладывая душу: Самарский хлебозавод № 5 построил инклюзивную детскую площадку

«Только помогая друг другу, мы сможем сделать город лучше», – гласит надпись на детской площадке, открывшейся на улице Стара-Загора в Самаре минувшим летом. Площадка эта необычная: предназначена она для особенных детей, а свой вклад в ее строительство внес не один городской житель. Просто покупая к обеду батон.

Детскую площадку, а точнее – первое в Самаре инклюзивное пространство для детей с ограниченными возможностями, построили на территории центра детского развития «Жемчужинка» в рамках благотворительного проекта «Строим детям», реализуемого Самарским хлебозаводом № 5 с 2016 года.

Официальное открытие состоялось 27 июня.

Место под строительство было выбрано случайно: именно в этом районе Самары сконцентрировано большинство коррекционных центров, общественных организаций для инвалидов и кружков. Также район обладает хорошей транспортной



доступностью, а центр «Жемчужинка» – собственной парковкой и профильными специалистами.

«Для нас это особенный и очень ответственный проект. Мы очень тщательно выбирали место для строительства, советовались с родителями и общественниками. Пришли к общему решению, что первая площадка должна появиться на территории единственного в Самаре инклюзивного детского сада «Жемчужинка», – объяснил генеральный директор ОАО «Самарский хлебозавод № 5» Андрей Трофимов. – Изначально мы планировали реализовать проект на территории одного из городских парков, но в целях безопасности и удобства решили, что площадка принесет больше пользы под присмотром специалистов – они в любой момент смогут помочь родителям и детям, расскажут, как правильно пользоваться оборудованием, предложат комплекс упражнений на свежем воздухе».

Площадка открыта для всех детей города, а не только для воспитанников детского сада, любой может приехать и поиграть на ней. На территории в 410 «квадратов» разместились качели-гнезда, на которых можно качаться не рискуя упасть; горки, на которые можно заехать на коляске по пандусу; разноуровневые песочницы – и для ребят на инвалидном кресле, и для тех, кто может играть прямо в песке, и множество других ярких и безопасных

игровых элементов, которые Самарский хлебозавод выбирал совместно с руководством центра. Оборудование, изготовленное в Санкт-Петербурге специально под проект, установлено на бесшовном резиновом покрытии.

Свой вклад в проект «Строим детям» внесли все покупатели продукции Самарского хлебозавода № 5. Проект социальный: один рубль с продажи каждого батончика «Семейные традиции» идет на строительство детской площадки. С 2016 года было построено три классических спортивно-игровых комплекса. Строительство инклюзивной детской площадки – первый опыт как для инициаторов проекта, так и для города.

«Я убежден, что нельзя производить такой продукт, как хлеб, не вкладывая души. Программа «Строим детям» помогает нашим сотрудникам осознавать, что они часть большого и важного дела, что они делают город лучше. Надеюсь, что такие же чувства испытывают и покупатели нашей продукции», – отметил Андрей Трофимов.





Старинные деревянные дома в центре города восстановили силами Самарского хлебозавода № 5

Предприятие оказало поддержку фестивалю восстановления исторической среды «Том Сойер Фест».

«Том Сойер Фест» – это фестиваль для тех, кто хочет перейти от слов к делу и сделать город лучше. Сотни домов по всей России, которые представляют собой историческое наследие, получают вторую жизнь благодаря реставрации.

Впервые «Том Сойер Фест» прошел в 2015 году в Самаре. В 2016 году к ней присоединились Казань и Бузулук Оренбургской области. В 2017 году фестиваль проходил в 11 городах, а в 2018-м – в 27. Летом 2019 года под флагом «Том Сойер Феста» восстановительные работы велись в 37 городах и двух селах России и Киргизии. Планируется, что по итогам всего года работы на исторических объектах пройдут в 41 населенном пункте.

Самарский хлебозавод № 5 уже второй год является партнером фестиваля по восстановлению исторической городской среды. Предприятие помогло закупить строительные материалы для реставрации старинных деревянных домов в центре города. Волонтеры фестиваля каждую неделю получали от хлебозавода вкусную помощь в виде батончиков и булочек.

Более того, сотрудники завода сами взяли в руки кисточки и вместе с волонтерами участвовали в реставрационных работах. «За несколько лет команде «Том Сойер Фест – вместе вернем Самаре цвет» удалось растиражировать проект на десятки городов России. Самое малое, что мы можем сделать – это поддержать ребят. Их слоган «Любим Самару не только на словах» полностью отображает и наше отношение к городу и покупателям нашей продукции», – отметили на Самарском хлебозаводе № 5.



«КАРАВАЙ» в тренде: как устроено корпоративное обучение на предприятии

Крупную компанию, работающую в XXI веке без выстроенной модели внутреннего корпоративного обучения, наверное, уже невозможно себе представить. «КАРАВАЙ» не стал исключением: соответствовать самым высоким требованиям команде «КАРАВАЯ» помогают в том числе корпоративные обучающие программы.



Генеральный директор компании SkillPath – одного из крупнейших провайдеров программ обучения и развития в США, Камерон Бишоп сформулировал ряд трендов в корпоративном образовании, на которые стоит обратить внимание в 2019 году.

Одним из таких трендов стала ориентация не только на содержание обучающей программы, но и на самого учащегося. Тренинги прошлого сравнимы с подходом «безразмерных сапог, которые подойдут всем». Учебные программы «КАРАВАЯ» «на волне», так как сосредоточены на рабочей сфере и опыте сотрудников. В 2019 году обучение было рассчитано в первую очередь на подразделения управления продаж и отдел снабжения и было посвящено структуре и методам ведения переговоров: «Шаги визита торгового представителя», «Стратегии продаж», «Переговоры с закупщиком». Они отражают и другой тренд, сформулированный Бишопом, – акцент на коммуникативные навыки.

Кроме того, менеджером по обучению и развитию Антоном Калашниковым в текущем году были реализованы авторские учебные продукты, разработанные конкретно под цели и ситуацию на рынке: «Рассказ о качестве новинок», «Создание учебных карточек», «Обучение, связанное с внедрением новых условий», «Управленческие тренинги».

Учебные карточки, созданные бизнес-тренером «КАРАВАЯ», представляют из себя краткий рассказ о продукте: его составе, органолептических свойствах, преимуществах, которые можно донести до клиента для продажи продукта. Это, безусловно, отвечает тренду геймификации. Представленные в простой и понятной форме, красочно оформленные, учебные карточки продукции «КАРАВАЯ» позволяют «играючи» запомнить информацию и в правильном ключе преподнести ее клиенту.

«КАРАВАЙ» – на мой взгляд, одна из немногих компаний, в которой сотрудники позитивно и искренне готовы учиться новым и интересным вещам. Скорее всего, это связано с уровнем развития самих сотрудников, так как по моему опыту, чем выше уровень человека или коллектива, тем выше мотивация развиваться, совершенствоваться и достигать новых вершин», – уверен Антон Калашников.

«Топ-менеджмент и HR должны работать сообща», – гласит еще один тренд корпоративного образования современности. Ответом на это станет дополнительная образовательная программа для руководителей, которая будет в ближайшем будущем реализована бизнес-тренером «КАРАВАЯ». Данная программа, рассчитанная на шесть месяцев регулярного обучения, позволит развить ключевые функции руководителя и создать опору для компании в качестве формирования возможного кадрового резерва.





Идеальное начало года с хлебом «Идеальный»

Рекламная кампания на ТВ стартовала с чувственного рекламного ролика.

С хлебом «Идеальный» петербуржцы познакомились не так давно, но уже полюбили его за идеальный вкус. Все потому, что «КАРАВАЙ» ценит своих покупателей и создает продукты с заботой о них, помня, что у каждого человека свои потребности.

Хлеб «Идеальный» для мужчин – без преувеличения идеальный источник белка и такой необходимой энергии на целый день, продукт для тех, кто стремится всегда быть первым. Всего 100 граммов такого хлеба обеспечат 12 % суточной нормы калорий. Откуда берется белок в хлебе «Идеальный» для мужчин? Из цельнозерновой спельтовой муки, горохового пюре, сухого обезжиренного молока и семян льна.

Хлеб «Идеальный» для женщин подходит тем, кто заботится о красоте и сохраняет тело в тонусе. Он помогает соблюдать баланс питательных веществ в рационе, обогащая его пользой злаков и семян. Семена подсолнечника, льна и кунжута – источник Омега-3 жирных кислот, нормализующих жировой обмен, а также источник антивозрастных витаминов А и Е. Кроме того, хлеб не содержит сахара и гарантирует здоровое питание в течение всего дня.

Чтобы донести до покупателей всю информацию о пользе и вкусе нового продукта, в феврале стартовала широкомасштабная рекламная кампания

в поддержку хлеба «Идеальный»: реклама по ТВ, брендирование зоны выкладки и дегустация в торговых сетях, «идеальный» розово-голубой баннер на автомобилях перевозчиков и многое другое.

Свежая подача ощущается в чувственном рекламном ролике, посвященном хлебу «Идеальный» для мужчин и для женщин. Идеальный день идеальной пары: искусство, вкусный завтрак и страстный поцелуй.





Хлеб «Столовый» отметил 70-й юбилей

К 70-летию любимого хлеба трех поколений запустили масштабную рекламную кампанию.

Что такое классика? Идеальный образец, который признает большинство и пытаются повторить многие. Настоящей хлебной классикой для петербуржцев стал хлеб «Столовый», выпускаемый уже 70 лет.

В состав хлеба «Столовый» входят только натуральные компоненты. Он содержит ржаную муку и пшеничную муку 2-го сорта. Рецепт разработан по ГОСТу, и в 1949 году запущен в производство ОАО «КАРАВАЙ». С тех пор никому не удалось повторить классический вкус хлеба «Столовый». «КАРАВАЙ» – единственная компания на рынке Санкт-Петербурга, которая его выпускает.

Секрет ароматного и вкусного хлебного мякиша с хрустящей корочкой в уникальном оборудовании: хлеб «Столовый» пекут в голландских печах Den Voeer, установленных на производстве в 1927 году. Кирпичная кладка, «живой огонь», как в русской печке! Невозможно удержаться и, как в детстве, пока бежишь от булочной до дома, не отломить поджаристую корочку, добраться до теплого душистого мякиша. Вкус, знакомый с детства! Этот слоган дал название всей рекламной кампании хлеба «Столовый».

На петербургских телеканалах «крутили» ролик о связи времен и неизменном качестве классического хлеба. В честь юбилея на упаковке хлеба

«Столовый» указали год выпуска первого продукта, а также добавили основной слоган компании: «Доверяй родному хлебу!» На обновленной упаковке появилось больше золотого цвета.

А благодарные покупатели с удовольствием поделились своими семейными историями и традициями, которые опубликовала газета Metro. «Как и у большинства семей, у нас есть масса традиций. Одна из них – это собираться по праздникам всей семьей. И по еще одной традиции на праздничном столе присутствует хлеб «Столовый». Помню, в детстве родители отправляли меня в магазин рядом с домом за «Столовым», а сдачу разрешали взять себе. Я очень любила ходить за хлебом, – рассказывает победитель конкурса «Вкус, знакомый с детства» Яна Погодина. – В 1988 году моя мама дождалась из армии молодого человека – это мой папа. В 2010 году я тоже дождалась парня, и это отец моих прекрасных дочерей. Я бы очень хотела, чтобы это стало нашей семейной традицией».

Чтобы продолжать традиции и отпраздновать победу за большим столом, семья Погодиных получила подарочный сертификат на сумму 20 тысяч рублей на посещение панорамного ресторана «Большая кухня».



Коктейли, шезлонги и релакс: сотрудники Самарского хлебозавода № 5 сняли корпоративный клип

Ролик посвящен запуску новой батонной линии «Шебекинская».

С 2012 года группа компаний «КАРАВАЙ» инвестировала в модернизацию Самарского хлебозавода № 5 более 500 млн рублей. На заводе прошла масштабная модернизация производственных линий и была полностью обновлена рецептурная база. В частности, были приобретены линия Gostol – автоматизированная линия для выпуска различных видов хлебов, линия FRITSCH – для формирования слоеной и сдобной мелкочтуточной продукции, печи MIWE. В 2018 году на заводе была запущена линия по производству батончиков «Шебекинская».

«Шебекинская» линия отечественного производства полностью автоматизирована: она делает все – начиная с подачи теста с использованием тестоспуска и заканчивая подачей охлажденных батончиков на упаковочную машину. «Теперь мы успеваем выпекать в два раза больше батончиков за смену, и получаются они невероятно румяные, вкусные и идеальной формы, – подчеркивают на Самарском хлебозаводе № 5. – Мы долго думали, как лучше передать наши эмоции, как рассказать всем, насколько важна для нашего хлебозавода модернизация и автоматизация производства».

Ответом на вопрос стал шуточный клип. В видео

сотрудники Самарского хлебозавода № 5 танцуют под трек Антохи МС «Лето» с новой продукцией в руках – королем среди батончиков батончиком «Горчичный». В кадре не только рядовые сотрудники предприятия, но и генеральный директор Андрей Трофимов. Зажигательные танцы под диско-шаром, коктейли, отдых в шезлонгах и, конечно, вкусные батончики – это стоит увидеть собственными глазами.

Шутливый клип так понравился публике, что пользователи активно делились им в социальных сетях и оставляли комментарии. Местные СМИ также подхватили тему и публиковали заметки о креативном видео Самарского хлебозавода № 5.





«Наше солнышко» раскрасило петербургскую осень

Яркая и позитивная рекламная кампания любимого петербуржцами батона стартовала в сентябре.

Один из самых успешных продуктов, выпускаемых «КАРАВАЕМ», – батон «Наше солнышко» этой осенью претерпел изменения. Речь идет лишь о дизайне упаковки, яркий вкус батона остается неизменным. Изготавливается он по традиционной технологии с длительным процессом брожения опары, что позволяет сохранить в готовом продукте весь набор аминокислот, жиров, углеводов и минеральных веществ, свойственных пшеничному хлебу.

Желтые кусочки батона словно солнышко на ярком голубом небе обновленной упаковки. Так и хочется воскликнуть: «Вот оно какое – мое лето!»

Конкурс именно с таким названием запустил «КАРАВАЙ» совместно со своим постоянным информационным партнером – газетой Metro. Осень не время грустить, это время вспомнить смелые путешествия, веселые прогулки, неповторимые

впечатления, которыми было наполнено лето, и поделиться фотографиями в социальных сетях. Пляжный отдых, рыбалка, фестиваль песчаных фигур, походы за грибами и ягодами – в различных соцсетях можно найти множество сочных фотографий участников с хештегом #СОЛНЫШКОКАРАВАЙ.

Авторы лучших фото, опубликованных в газете Metro, получили подарочный набор продукции «КАРАВАЙ». А победителем конкурса стала многодетная мама Татьяна Фетисова. Она получила подарочный сертификат на 70 тысяч рублей на приобретение туристической путевки – чтобы продлить лето своей семье!

Изюминкой продвижения обновленного бренда «Наше солнышко» стал рекламный ролик с нотками самоиронии и доброго юмора. Не пропустите на телеканалах Санкт-Петербурга!



Новинки 2019 года – это нужно попробовать!

Когда речь идет о продукции «КАРАВАЯ», бояться нового не нужно! Ищите на полках магазинов и булочных.

«КАРАВАЙ»

ХЛЕБ «ФЕРМЕРСКИЙ» МОЛОЧНЫЙ

Классический продукт семейного потребления с улучшенными потребительскими характеристиками: всегда свежий и мягкий, с равномерной пористостью мякиша и приятным сливочным вкусом. Преимущества данного продукта в приготовлении по технологии долгой опары с использованием натурального топленого молока.



СЛОЙКА «СЛАДКИЙ ДУЭТ»

Слойка из сдобного теста с ярким и впечатляющим сочетанием двух начинок – ванильно-го крема и смородины.



ХЛЕБ «ВОСТОЧНЫЙ» ХАЛЯЛЬ

Прошел сертификацию «Халаль». Продукты со значком «Халаль» позиционируются как продукты экологически чистые, без искусственных добавок и консервантов – только натуральные ингредиенты. Всегда мягкий и свежий.



ХЛЕБЦЫ «ЭСТОНСКИЕ»

Пористые хлебцы с включениями из осолодованных зерен ржи. Мягкие и пышные хлебцы не только вкусные, но и полезные, так как злаки и семена – источник здоровья и энергии.



САМАРСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД № 5



БАТОНЧИК «ЭСТОНСКИЙ» выпекается на осолодованном зерне пшеницы и ржи. Пророщенное зерно после томления в солоде становится более мягким и ароматным, благодаря чему мякиш приобретает крупнопористую текстуру и сочный вкус.

«РИЖСКИЙ НОВЫЙ» – хлеб с пористым и воздушным мякишем, который получается благодаря особой технологии заваривания.



ХЛЕБ «ЛИТОВСКИЙ» отличается великолепным вкусом благодаря сложной рецептуре и целому миксу семян: заварка, осолодованные цельные зерна пшеницы и ржи, льняные семечки и семена подсолнечника.

ХЛЕБ «ЗОЖ» с осолодованным зерном. Хлеб из цельного пророщенного зерна пшеницы с добавлением осолодованных зерен ржи. Без муки. Зерна ржи вымачивают в солоде, благодаря чему они становятся мягкими, сладковатыми, с легким ореховым послевкусием. Пророщенные зерна – источник клетчатки, витаминов и минеральных веществ.



ТВОРОЖНОЕ «НАСЛАЖДЕНИЕ» с изюмом – сдобное вкусное, ароматное тесто и нежная кремовая творожная начинка. Содержание изюма в начинке – 10 %.

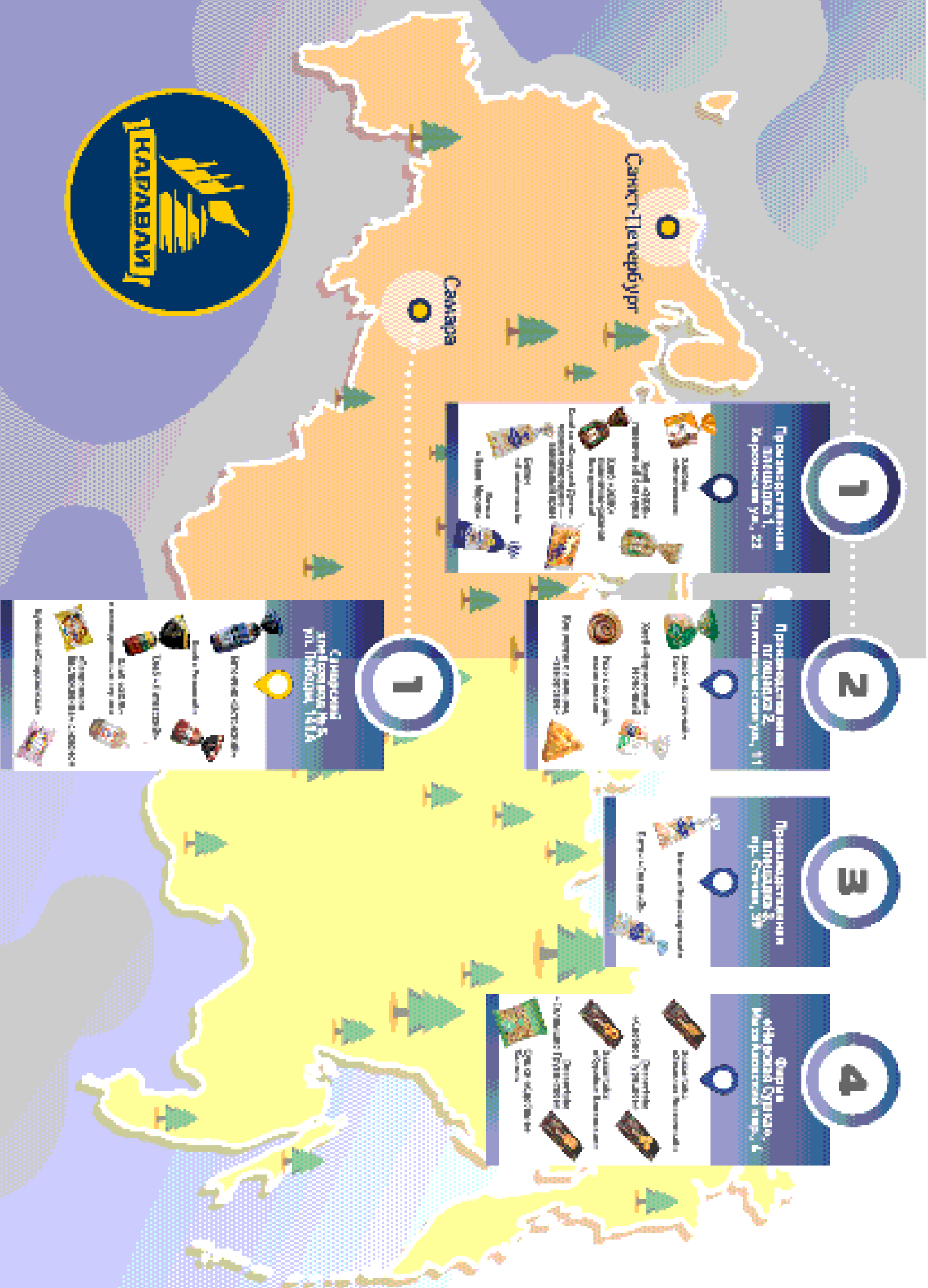


СДОБНАЯ БУЛОЧКА «СЛАДКОЕЖКА» – всеми любимая сладкая булочка, приготовленная по улучшенной рецептуре. «Сладкоежка» – это воздушное тесто кремового цвета, влажная текстура мякиша, всего 10 % сахара в рецептуре, нежный аромат ванили, мягкий вкус сливочного масла.



«Горячие точки» «КАРАВАЙ»

Какие новинки выпустили хлебопечевые под маркой «КАРАВАЙ» в 2019 году.





Сотрудники «КАРАВАЯ» – от бригадира до гендиректора – рассказали, без какой продукции предприятия невозможно представить их стол.

Роман Коровин, заместитель директора по продажам, московское представительство ОАО «КАРАВАЙ»:

«Мне очень нравится хлеб «Тихвинский», постоянно его покупаю. Семье он также нравится своим тминным ароматом. Также любимое лакомство для меня к чаю – пирог «Двойное наслаждение» с творогом и малиной».

Антон Калашников, менеджер по обучению и развитию ОАО «КАРАВАЙ»:

«Сушки-мини и сушка «Халяль», потому что их очень любит мой маленький сын. Во время прогулок с малышом или дальних поездок они меня очень выручают».

Максим Большов, генеральный директор ОАО «КАРАВАЙ»:

«Неизменно у меня дома – хлеб «Столовый» и батон «Семейные традиции», в последнее время – «Фермерский», «ЗОЖ». Также в моем топе – «Наслаждение» с лимоном и те продукты, которые мы поставляем для «Лавки Пекаря», особенно рулет «Бриошь» и пирог «Немецкий» с творогом. Он подойдет и для ежедневного чаепития, и для праздника».

Ирина Дубровская, инспектор отдела кадров ОАО «КАРАВАЙ», ППЗ:

«Любимый продукт – хлеб «Дарницкий». На мой взгляд, самый вкусный хлеб, покупаю только его».

Евгения Казачко, начальник отдела социального развития ОАО «КАРАВАЙ»:

«Я не представляю свой стол без хлеба «Столовый», люблю его есть без всего, как отдельное блюдо. Я с малых лет так люблю хлеб, что положить на него что-то, значит, испортить его вкус. Перед тем, как откусить кусочек, обязательно вдыхаю аромат

хлеба – для меня это воспоминания детства.

Мой сын по пятницам ждет меня с «Двойным наслаждением» или с шоколадной косой из «Лавки Пекаря». А в гости к родителям всегда везу сушки! Папа уже в дверях спрашивает: «Сушки привезла?» Мама же обязательно спросит про хлебец «Ленинградский». Ну а летом любимец всей нашей семьи – это квас!»

Павел Каменев, исполнительный директор АО «ПАЛЯНИЦА»:

«Среди любимых продуктов – хлеб «ЗОЖ» и чиабатта с пряными травами – они всегда на моем столе. Неповторимый изысканный вкус, всегда наисвежайший хлеб».

Ольга Бочкова, директор по производству АО «Фирма Невская Сушка»:

«На моем столе всегда присутствует хлеб «Столовый» и желательнее не в нарезке. Он вкусный, ароматный, ничем не испорчен».

Люция Кульбицкая, бухгалтер ОАО «КАРАВАЙ», ПП1:

«Если говорить о хлебах, то мой выбор – это «Дарницкий», самый натуральный продукт! Также очень вкусный хлеб «Золотая Рожь». Я люблю сладкое, и из последнего, что мне понравилось, – ватрушка с творогом и изюмом в «Лавке Пекаря». Вообще, все выпускаемые «КАРАВАЕМ» и «Лавкой Пекаря» новинки очень вкусные».

Митрофанов Артем Анатольевич, бригадир участка упаковки ОАО «КАРАВАЙ», ПП1:

«Конечно, всегда беру хлеб «Столовый» – знаю, как производится, поэтому доверяю. Как говорится, сам режу, сам ем. Также мы с супругой покупаем ролл «Пшеничный», а дети часто просят купить сушки».