

Старожилы отрасли: традиции безупречного качества



Среди кондитеров производители конфет владеют особой магией. Производство сладкого лакомства – эксклюзивная площадка для экспериментов. Белорусские конфетные фабрики одни из самых модернизированных в пищевой промышленности республики. Ассортимент всегда востребован. Ни один праздник не обходится без десерта, а любители сладкого не прочь побаловать себя и без всякого повода. Продукция обладает значительным экспортным потенциалом. Она известна не только на постсоветском пространстве, но и в странах дальнего зарубежья на всех континентах, включая такие экзотические, как Новая Зеландия и Сингапур или необъятная Канада. Кондитерская отрасль Беларуси представлена множеством производителей, начиная от крупных предприятий с давней историей до частных новаторских компаний. Есть среди изготовителей сладостей и неоспоримые лидеры.

Сладкая мечта от «Спартака»

Карамель, конфеты, шоколад и изделия из него, печенье, вафли, торты, пирожные – популярные лакомства, выпускаемые СП ОАО «Спартак». Здесь действует четыре основных цеха: бисквитный, карамельный, вафельный, конфетно-шоколадный. Гомельская фабрика – один из крупнейших изготовителей кондитерских изделий и полуфабрикатов, многопрофильное предприятие с замкнутым циклом производства, гибко реагирующее на потребности рынка.

Основные производственные мощности отличает высокий уровень технического оснащения, линии практически полностью автоматизированы. Стратегия развития фабрики предусматривает непрерывное совершенствование ассортимента, повышение качества за счет сети цеховых и центральных лабораторий, укомплектованных современным оборудованием. Осуществляется строгий входной контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Приоритетные направления – создание брендов для успешного продвижения на отечественных и зарубежных рынках, постоянное обновление ассортиментного ряда. Передовые образцы без содержания сахара, шоколад премиум-сегмента, новые оригинальные вкусы внедряются в производство непрерывно.



— Наше предприятие — единственная фабрика в Беларуси, выпускающая весь ассортимент кондитерских изделий. Насчитывается более 350 наименований, — делится успехами Татьяна Лисицина, генеральный директор СП ОАО «Спартак». — Не так давно приступили к выпуску продукции без сахара (вафли, печенье, шоколад с коллагеном). Учитываются пожелания всех возрастных групп, людей с хроническими заболеваниями. В 2024 г. фабрике «Спартак» исполнилось 100 лет со дня основания. К вековому юбилею мы возродили ретролинейку конфет и шоколада («Данко», «Веселые ребята», «Цирк», «Полярный», карамель «Гомельская»). Изделия изготовлены в ГОСТовском формате, по оригинальной советской рецептуре, в упаковке, знакомой взрослым любителям лакомства с детства. Новая линейка шоколада с историко-культурными визитками всех регионов Беларуси на этикетке «Спадчына Беларусі», а также наборы «Белорусский», «Беловежские зубры» — прекрасный выбор для тех, кто ищет сладости с национальным колоритом.



Гомельские производители сладостей — обладатели 23 наград, фабрике присуждена Премия Правительства за достижения в области качества. Это общая заслуга коллектива, состоящего из почти 2 тыс. человек. В 2016 г. предприятие посетил Президент Республики Беларусь. Деятельность кондитеров города на Соже получила высокую оценку главы государства.

Белорусский покупатель в приоритете. Минск и Минская область потребляют 35 % продукции, остальные изделия расходятся по регионам. Однако сладости от гомельского производителя востребованы и на внешнем рынке, география поставок представлена 21 страной. Около 65 % экспорта отправляется в Россию и другие страны СНГ, в Китай — 18 %, в Монголию — 6,5 %. В качестве перспективных торговых партнеров рассматриваются страны Африки и Персидского залива.

Топ продаж — белорусский шоколад. Работники констатируют, что на внешних рынках нередки случаи нечестной конкуренции, появляется подделка. Однако гомельские кондитеры считают это показателем достойного качества выпускаемой продукции и высокой оценкой творчества белорусских технологов.

— Шоколад — продукт высокомаржинальный, при правильном хранении он имеет большой срок годности, — говорит руководитель предприятия. — Выгоден он и с логистической точки зрения. Для его перевозки применяется самая удобная тара. Из недостатков — необходимость поддерживать определенный температурный режим, оптимальная температура хранения шоколада — около 18° (+/− 3°) при влажности не более 75 %.

Значительную долю занимает выпуск вафельных конфет. Специалисты не без гордости демонстрируют цех по их производству. В нем установлены современные печи для выпекания. Каждый вафельный листок снимается вручную ножом-скребком, затем на него наносится слой начинки. На конвейере собирается готовый блок, после охлаждения в морозильной камере он разрезается с помощью струнной резки на отдельные корпуса, укладывается в специальные кассеты, после чего продукция уходит в реализацию.



С начала 2024 г. выпущено более 10 тыс. т продукции, из которой свыше 4 тыс. т — импортозамещающая. Линия по производству нуги полностью заменяет батончики импортного производства, с той разницей, что белорусский аналог

изготавливается из экологически чистого сырья, без использования заменителей натуральных продуктов. В 2023 г. была установлена новая импортозамещающая линия по производству шоколада. В январе – апреле 2024 г. уже выпущено более 4 тыс. т альтернативной продукции.

– Мы дополнительно открыли два новых фирменных магазина, – рассказала Татьяна Лисицина. – В целом торговая сеть под брендом «Спартак» представлена 52 торговыми точками, из которых 29 работают по франчайзингу. Фирменная торговля занимает всего 11 % от общего выпуска продукции, но в магазинах предприятия можно приобрести весь ассортимент кондитерских изделий, в том числе шоколадные композиции ручной работы, выполненные под заказ.

Шоколадное сырье белорусский производитель получает путем переработки натуральных какао-продуктов. Сырье закупается в Кот-д'Ивуаре, Гане, других странах Африки, обрабатывается до получения какао-масла и какао-порошка. После рецептурного смешивания лакомство для отправки потребителю готово.

– В этом году какао-бобы очень подорожали, их цена возросла более чем в четыре раза, – сетует генеральный директор СП ОАО «Спартак». – Это повлекло увеличение себестоимости конечного продукта. Но мы работаем над тем, чтобы в первую очередь сохранить высокий уровень производства. Фабрика не может позволить себе выпускать некачественную продукцию вне зависимости от того, объявлен Год качества или нет. Однако делаем все возможное, чтобы цена на полках магазинов не была поднята.

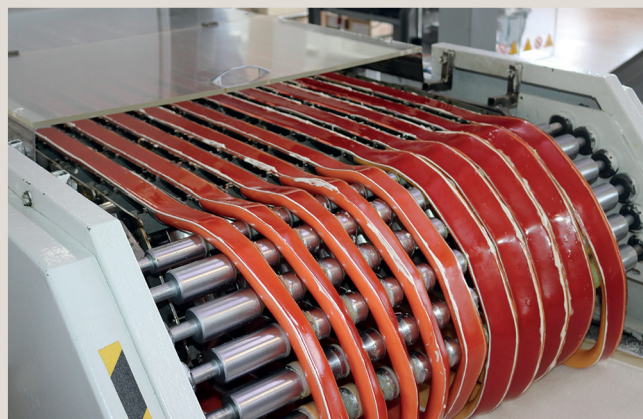
Dolce vita со вкусом зефира

Крупную юбилейную дату готовится встретить еще один лидер по выпуску брендовых сладостей – бобруйской фабрике ОАО «Красный пищевик» в 2025 г. исполнится 155 лет. У предприятия богатейшая история, начавшаяся в 1870 г. Некогда дрожжевой завод, на котором трудилось всего пять работников, прошел много знаковых этапов становления. С развитием технологий в бочках стали варить яблочное пюре. Концу XIX в. появились первые паровые машины, было организовано изготовление карамели. Сегодняшний ассортимент в значительной степени унаследован со времен СССР. Традиции соблюдаются до сих пор, однако новинки появляются каждый месяц.

Ассортиментный перечень насчитывает более 140 видов изделий. Производитель специализируется на выпуске пастиломармеладных изделий, халвы, ириса, драже, конфет с желевыми корпусами. Визитная карточка предприятия, конечно же, зефир, произведенный по классической рецептуре, а также новые образцы продукта. Недавно коллекция летней серии

пополнилась клубничным, малиновым, пина колада, мохито вкусами. В состав некоторых наименований эксклюзивной продукции входит ароматизатор Блю Кюрасао. Есть поклонники таких экзотических видов, как зефир брусничный с перцем, с лимоном и имбирем, мятный, с черносливом.

И все же наибольшей популярностью пользуется классика – бело-розовый, ванильный, с преобладанием в рецептуре яблочного пюре. Новинка – жевательный зефир. Это инновационный продукт, обладающий интересным вкусом, его рецептура сочетает желатин, пектин, яичный белок и фруктовое пюре.



– Зефир – лидер продаж, – говорит Елена Жлоба, заместитель директора по производству и снабжению ОАО «Красный пищевик». – На белорусский рынок отгружается 85 % товара, 15 % идет на экспорт. Основной торговый партнер – Россия, но нами охвачено полмира: США, Израиль, Сингапур, Монголия, ФРГ, Канада, не говоря обо всем постсоветском пространстве. Были пробные поставки в Новую Зеландию. Начинаем активно работать с Китаем. Открываются магазины и фирменные, и работающие по франшизе (25 % от объема продаж). Однако приходилось иметь дело и с подделками белорусского бренда. Чаще всего фальсифицируют зефир в шоколаде. Но наше предприятие – единственный производитель, выпускающий продукт с натуральным покрытием. Мы не работаем с кондитерской глазурью.



Сегодня на предприятии трудится более 1000 специалистов. Фабрика работает практически непрерывно в три смены, включая ночные, а также в субботние дни. Производственные мощности позволяют производить до 40 т зефира различных наименований ежедневно. В целом каждый день с конвейера сходит от 60 до 65 т сладкой продукции.



— Значительную часть ингредиентов для наших сладостей мы заготавливаем самостоятельно, — делится производственными секретами Елена Жлоба. — Скажем, яблочное пюре изготавливается только на нашей фабрике. Мы закупаем сырье, перерабатываем его, затем создаем готовый продукт. Самый подходящий сорт яблок — антоновка, но научились делать и с использованием других. Лучше всего подходят кислые зимние сорта.

Применяется несколько способов создания сладостей. Полный производственный цикл занимает около суток. Однако есть и ускоренная технология, которая, например, используется для изготовления зефира Lefirelle (примерно три часа).

— У нас никогда не было белорусского пектина, — сожалеет заместитель директора по производству и снабжению. — На постсоветском пространстве никто не производит пектин, агар-агар. Желеобразователи в основном импортные. Раньше мы работали с Европой, теперь значительный сегмент торговых отношений занимает Китай.

Китайские партнеры поставляют пектин прекрасного качества, очень стабильный. У них мощнейшие заводы. Агар-агар есть и итальянский. Мы выбираем тех партнеров, которые предлагают уровневую продукцию по привлекательной цене.

Производитель гордится тем, что успешно совмещает верность традициям и инновационный подход.

— Базовые рецептуры мы не меняем, но улучшаем, вводим новые компоненты, которые появляются в наше время: сублимированные ягоды, витаминные премиксы, соки, — подчеркивает Татьяна Барбас, главный технолог ОАО «Красный пищевик». — Начали производить маршмеллоу, пастилу. Используются исключительно натуральные красители, хорошие ароматизаторы. Ни у одного изготовителя нет такой пастилы, как у нас. Рецепт — авторская.

Производственную линию удалось запустить не сразу. Пастила требует очень больших вложений, ее сложно делать, и не у каждого это получается. Бобруйские пищевики начинали с изготовления яблочной сладости, затем появились ягодные разновидности: малиновая, клубничная, черничная.

— Продукция относительно низкокалорийная, не содержит жира, зато включает полезные вещества, — заверила Татьяна Барбас. — Даже диетологи признают, что потребление кондитерских изделий не более 50 гр в сутки безвредно для здоровья и не наносит вреда фигуре.

Полина ПАШКОВСКАЯ, «ПБ»

Фото автора