

**Мацюшонак, Т. Выпрабаванне канкурэнцыяй стымулюе / Т. Мацюшонак ; гутарыў Л. Матэленак // Міёрскія навіны. – 2017. – 21 кастр. – С. 5.**

## **ВЫПРАБАВАННЕ КАНКУРЭНЦЫЯЙ СТЫМУЛЮЕ**

45 гадоў таму, 7 ліпеня 1972 г., Міёрскі хлебазавод парадаваў жыхароў раёна першай прадукцыяй. Гэта былі хлеб фармовы і батон здобны. Яны працяглы час карысталіся ўстойлівым попытам. Цяпер, калі насельніцтва можа выбіраць паміж хлебабулачнымі вырабамі мясцовай вытворчасці і прывазнымі з недалёкіх Расон ці Пастаў і аддаленай Міншчыны, сітуацыя карэнным чынам памяннялася.

Ад хлебапёкаў патрабуецца рэгулярна абнаўляць асартымент прадукцыі, павышаць якасць, паляпшаць смак. Пра тое, як удаецца выстаяць ва ўмовах жорсткай канкурэнцыі, карэспандэнт раённай газеты гутарыць з вядучым спецыялістам па продажах Таццяной Мацюшонак.

*Таццяна Іванаўна, што ўяўляе сабой сённяшні Міёрскі хлебазавод?*

– Гэта сучаснае прадпрыемства, дзе занята сто чалавек, філіял ААТ «Віцебскхлебпрам». Летась мы вырабілі 1363 тонны хлебабулачных вырабаў і 83 т – кандытарскіх на 2045 тысяч рублёў.

На прадпрыемстве два вытворчыя ўчасткі – хлебабулачны, які штодзень выпускае да чатырох тон вырабаў не менш за 20 найменняў, і кандытарскі з такой жа колькасцю назваў прадукцыі. Гэта хлябы заварныя простыя і палепшаныя з рознымі дабаўкамі – насеннем кунжуту і сланечніку, патакай, квасным суслам, кменам, тарты бісквітныя і мядова-заварныя, пірожныя, салодкае мучное і цукарнае, кексы, рулеты, бісквіты, пячэнне. Арыентуемся на запыты насельніцтва ўсіх узростаў.

У 2008 годзе на прадпрыемстве праведзена мадэрнізацыя, устаноўлены печы для заварных хлябоў, булачных і дробнаштучных вырабаў. Дзейнічае ўчастак нарэзкі і ўпакоўкі, абсталяваны рэзальнымі машынамі і ўпаковачнымі апаратамі. Праз іх штомесяц праходзіць да 50 тон нарэзанай і ўпакаванай прадукцыі і калі 20 т толькі ўпакаванай. Хаця для апрацоўкі такой колькасці выпечкі патрэбна больш сучаснае аснашчэнне, каб не зніжалася мяжа нашых магчымасцей для аблягчэння працы дамашніх гаспадынь і паляпшэння ўмоў захоўвання вырабаў. Асартымент прадукцыі хлебазавода пастаянна пашыраецца і абнаўляецца. Ужо сёлета асвоена 19 новых відаў – 11 хлебабулачных і 8 кандытарскіх.

*Хто гэтым займаецца?*

– Аддзел продажаў вывучае попыт насельніцтва і фарміруе так называемы «стол пакупніка». То, што на яго можа трапіць, абмяркоўваецца з кіраўніцтвам і спецыялістамі прадпрыемства. А бяззменны начальнік вытворча-тэхнічнай лабараторыі Валянціна Каляга разам са сваімі памочнікамі падбірае рэцептуры. Маркетолаг Валянціна Барысава вызначае, для якіх дастаткова толькі айчыннай сыравіны. Потым старшы майстар Марына Скурат арганізуе пробную выпечку. Праводзім дэгустацыю, падлічваем, наколькі выраб рэнтабельны. І толькі пры становучых заключэннях па ўсіх напрамках пачынаецца масавая вытворчасць з пастаўкай новай прадукцыі ў продаж.

Менавіта такі шлях прайшоў у сакавіку хлеб «Мілы дом». Ён палепшаны, з дабаўкамі кмену і сланечніковых семак, салодкі. Няма звычайнай кіслаты і ў фармовага «Свальнянскага». Яго

асабліва ўпадабалі жыхары Браслаўскага раёна, карыстаецца попытам у Полацку і Наваполацку, нават у Мінску. Па-сапраўднаму брэндавым стаў гатунак «Міёрскі край», не залежваецца на прылаўках бездражджавая «Вята».

Усе жытнёва-пшанічныя хлябы ў нас заварныя. Вырабляюцца без хімічных дабавак і разрыхляльнікаў, толькі на вадкіх заквасках з выкарыстаннем чистых культур малочна-кіслых бактэрый і дражджэй, ёдаванай солі. Ад пачатку прыгатавання заквасак да вымання з печаў боханаў праходзіць 12–16 гадзін. Гатовыя вырабы ўтрымліваюць да 200 карысных рэчываў і задавальняюць большую частку патрэбы арганізму ў энергii і бялках. У іх шмат вітамінаў групы В, калію, фосфару, магнію і іншых мінеральных рэчываў. Медыкі сцвярджаюць, што 200–400 грамаў такога хлеба штодзень забяспечвае надзейную прафілактыку многіх захворванняў.

Хлебныя вырабы з павышаным утрыманнем харчовых валокнаў памяншаюць колькасць цукру ў крыві, аздараўляюць мікрафлору кішечніка, ачышчаюць арганізм ад шлакаў. Таму звярніце ўвагу на наш хлеб «Замкавы новы» з вотруб'ем.

На дробнаштучнай лініі выпрацоўваецца 11 найменняў булачных, здобных вырабаў, караваяй і іншага. Пакупнікі па вартасці ацанілі пышкі «Лідэя з тварагом», «Здобныя з карыцай», рагалікі «Сырныя», сайдікі «Здобныя з макам», халу «Каласок з кунжутам», булачкі «Завіток», «Смятанныя», «Летняя з клубніцамі», здобу «Макавую», ватрушку «Смятанную».

Не забываємся пра аматараў салодкага. Для іх нашы кандытары штодзень выпякаюць па 230 кілаграмаў вырабаў, асартымент якіх таксама пастаянна абнаўляецца. Цяпер пррапануем ласунам салодкае цукровае «Шчарбет з арахісам» з дабаўкай згушчанага малака. «Забаўнае» ўтрымлівае не толькі смажаны арахіс, а яшчэ шакаладную глазуру. Асвоілі выпуск здобнага пячэння гатункаў «Дэбют», «Дачнае», «Мядовае», некалькі відаў аўсянага.

Чым парадуеце пакупнікоў у бліжэйшы час?

– Ужо ў кастрычніку на прылаўках з'явіцца ў боханах вагой у адзін і паўкілаграма хлеб «Візітны» – заварны з сумесі муکі жытнёвой і пшанічной першага гатунку, сухога жытнёвага соладу. Асаблівы смак і водар яму надаюць дабаўкі мёду, кмену, бетакаратыну і іншага.

Рэкламны праспект хлебазавода «Сёння ў продажы» ўтрымлівае 60 пазіцый. Усё гэта толькі для жыхароў Міёршчыны?

– Вядома, не. Працяглы перыяд мы забяспечваем сваёй прадукцыяй частку сельскіх магазінаў Браслаўскага раёна і Браслава. Пастаўляем печыва ў Глыбокае, Паставы, Полацк, Наваполацк, Віцебск, Ашмяны, Бабруйск, Мінск.

Нядаўна ўпершыню ездзілі ў Апочку на нядзельны кірмаш. Спачатку правялі дэгустацыю. Міёрская прадукцыя аказалася даражэйшай за мясцовую, аднак поўнасцю распрадалі ўсе 14 відаў хлеба і большасць здобы. Вярнуліся з граматай ад адміністрацыі расійскага горада.

Т. Мацюшонак ; гутарыў Л. Матэленак