

2016
65-9/166-ком/10
X-55

ОАО «Сыктывкархлеб» постоянный участник республиканских продовольственных ярмарок-выставок, конкурсов профессионального мастерства пекарей республики, и практически всегда предприятие завоевывает призовые места и награды.

За высокие достижения в области качества выпускаемой продукции предприятие в 2001 году награждено следующими дипломами:

ДИПЛОМ финалиста конкурса "Премия Главы Республики Коми в области качества" (Хлеб Барышнинский)	Глава РК Ю.А. Спиридонов
ДИПЛОМ финалиста конкурса "Премия Главы Республики Коми в области качества" (Хлеб зерновой)	Глава РК Ю.А. Спиридонов
ДИПЛОМ за вклад в развитие экономики Республики Коми в номинации "Элита Бизнеса Республики Коми"	Глава РК Ю.А. Спиридонов
ДИПЛОМ за участие в "Десятой Ежегодной Ярмарке "Российский фермер" (С-Пб)	Зам. Председателя Правительства РФ, Министр сельского хозяйства А.В. Гордеев
ДИПЛОМ Победитель конкурса "Лучший каравай"	Министр сельского хозяйства РК, П.И. Покровцев

12 99096

2 НАЦИОНАЛЬНАЯ
СЫСТЕМА
РЕСПУБЛИКИ КОМИ



**Вы всегда можете купить
свежую продукцию предприятия
в 24 торговых точках.**

**Приглашаем Вас
к обоюдному выгодному
сотрудничеству.**

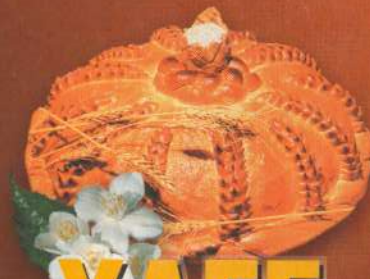
Наши контактные телефоны:
тел./факс - 43-17-44;
производственная лаборатория - 47-98-28;
отделы сбыта:
по хлебобулочным изделиям
- 47-96-17, 47-97-69;
по кондитерским и сухарно-бараночным
изделиям - 47-95-59.



Наш адрес:
167610, Республика Коми,
г. Сыктывкар, ул. Громова, 83

65.9/2Рос.Ком
X-55
1299096

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
СЫКТЫВКАРХЛЕБ



ХЛЕБ
всему голова

г. Сыктывкар - 2001



МАЛЬЦЕВ
Вячеслав Васильевич -
генеральный директор
ОАО «Сыктывкархлеб»,
Заслуженный работник
народного хозяйства.
Награжден
Почетной грамотой
Главы Республики Коми.

Хлебопекарная отрасль в Усть-Сысольске начиналась с небольшого кустарного производства по выпечке хлеба, которое появилось после Октябрьской революции, и располагалось в бывшем купеческом доме по улице Пушкина, 3. Затем, в послереволюционные годы, в 1949 году, был пущен полумеханизированный цех по улице Заводской, 17.

В конце 50-х годов в поселке Красный Затон был введен пекарный цех.

В связи с развитием промышленности и ростом населения г. Сыктывкара имеющиеся пекарни уже не могли обеспечить бесперебойное снабжение населения хлебом в необходимых объемах. Поэтому, в начале 60-х годов началось строительство механизированного хлебозавода мощностью до 60 т в сутки, а в Эжвинском районе — до 10 тонн хлеба и хлебобулочных изделий в сутки. В 1964 году была пущена в эксплуатацию пекарня в Эжвинском районе, а в 1967 году — хлебозавод в Сыктывкаре.

Вот уже 34 года жители г. Сыктывкара и прилегающих районов знают изделия этого хлебозавода и отмечают их высокое качество. Это одно из производств, история которого неразрывно связана с историей развития города.

В 70-х годах предприятием руководил один из лучших хозяйственников города, заслуженный работник народного хозяйства Коми АССР — Василий Егорович Мальцев. При нем сравнительно небольшой хлебозавод превратился в мощный комбинат. Были построены ныне действующие цеха и склады для хранения сырья и готовой продукции, внедрено новое оборудование, освоены передовые технологии.

Это позволило перевести производство хлеба с периодического на непрерывный способ приготовления теста. Благодаря внедрению новой техники и технологии значительно облегчились условия труда рабочих, снизилась себестоимость продукции, повысилась ее качество.

Сыктывкарский хлебокомбинат в 1994 году стал открытым

акционерным обществом. В настоящее время на предприятии трудятся около 600 человек.

На предприятии разработан и выпускается уникальный ассортимент хлеба, булочных, сухарно-бараночных и кондитерских изделий:

- в среднем 40 тонн формового и 16 тонн подового, пшеничного и ржаного хлеба в сутки шести наименований;
- до 8 тонн булочных и сдобных изделий двадцати наименований, 9 видов сдобных сухарей, до 12 видов бараночных изделий (сушки, баранки, бублики, соломка);
- до 3 тонн кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских изделий содержит торты бисквитные, суфлейные, песочные, слоеные, праздничные торты на заказ, пирожные, печенье, вафли, кексы, рулеты, щербет, лукум, земелах, курабье. Только в 2001 году предприятие освоило 17 новых видов продукции.



Высокое качество выпускаемой продукции обеспечивается строгим соблюдением технологической дисциплины. Каждая партия хлеба и хлебобулочных изделий контролируется работниками производственно-технической лабораторией по всем параметрам действующих стандартов на всех стадиях технологического процесса. Вся продукция предприятия сертифицирована. Производственно-техническая лаборатория аттестована.

Продукция предприятия пользуется высоким спросом у населения. Как показывают опросы горожан, до 80% населения предпочитают хлебобулочные изделия нашего предприятия. Сыктывкарский хлеб изготавливается по традиционной технологии, сохраняющей натуральный вкус, без искусственных пищевых добавок. Именно, поэтому любят хлеб покупатели.



Сыктывкарский хлебокомбинат удерживает розничную цену на свою продукцию ниже средней цены по Северо-Западному региону на 5-10%. Чтобы достичь таких результатов коллектив предприятия постоянно работает над снижением расходов. Ежедневная работа руководителей и специалистов предприятия с постоянными поставщиками муки позволяет получать сырье по приемлемым ценам и только соответствующую требованиям ГОСТов.

В цехах хлебокомбината постоянно проводится текущий и капитальный ремонт оборудования без остановки производства. Изношенное или устаревшее оборудование своевременно заменяется. Средний возраст оборудования 4-5 лет, кроме печей, которые эксплуатируются более 15 лет.

Практически все нововведения предприятие осуществляет за счет собственных средств, основную часть прибыли направляет на развитие, реконструкцию и обновление производства.

ОАО «Сыктывкархлеб» первым в республике освоил производство круассанов — этого повседневного лакомства европейцев. В 1998 году на предприятии установили новую немецкую вафельную линию, что позволило значительно улучшить товарный вид и качество вафель, а также наладить выпуск вафель в мелкой нарезке и упаковке. Наше предприятие является единственным в Республике Коми производителем вафельной продукции и может производить до 1 тонны в сутки.

Все разнообразие вкусной и качественной продукции представлено на прилавках фирменных магазинов и специализированных отделов ОАО «Сыктывкархлеб». Сегодня их у предприятия 23, а всего же продукция предприятия реализуется по 250 адресам — торговым точкам и населенным пунктам — Вьльгорта, Пажги, Визинги, Койгорodka, Корткероса, Усть-Кулома, Зеленца, Палевии и других.

