

«Волжский пекарь» открыл новую линию



23 сентября на ОАО «Волжский пекарь» состоялось торжественное открытие и пуск новой — пятой по счету — автоматизированной линии по выработке бараночных изделий



«А здесь в скором времени откроется новая вафельная линия», — утверждает Лилия КОРНИЕНКО.

Благодаря ее работе объемы изготовления баранок достигнут 50 тонн в сутки, так что справедливее будет называть это производство полноценным бараночным заводом. Из Твери продукция волжских пекарей поступает в Тверскую область, Москву, Санкт-Петербург и еще в 43 региона России, а также в страны ближнего зарубежья — Белоруссию, Казахстан, Узбекистан, Азербайджан и Латвию.

Технология изготовления всех кондитерских и хлебобулочных изделий на «Волжском пекаре» по-европейски точна и безукоризненна. Оборудование новой бараночной линии, изготовленное специально для тверского завода по индивидуальному проекту в Чехии, Санкт-Петербурге и России, не имеет аналогов в нашей стране.

— По технике, которая установлена на



Архимандрит Сергей совершает чин освящения нового оборудования.



Современные бараночные автоматы приехали к нам из Санкт-Петербурга, из фирмы «Невская сушка».



Глава Твери Владимир БАБИЧЕВ и генеральный директор ОАО «Волжский пекарь» Лилия КОРНИЕНКО дали старт работе новой линии.



Ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий Ольга Пономарева и генеральный директор Серпуховского хлебокомбината, вице-президент Российского союза пекарей Владимир Фокин.



Резательно-упаковочный автомат немецкой фирмы «Хартман».



Продукция «Волжского пекаря» отправляется в разные концы света.



Вторая в России уникальная машина для обработки, мытья и битья куриных яиц.



Весь процесс изготовления бараночных изделий — от замеса теста до упаковки готовой продукции автоматизирован.

«Волжском пекаре», можно изучать географию Европы, да и всего мира, — заметила ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий Ольга Пономарева. — Здесь смонтированы технологические линии из Австрии, Германии, Италии, Японии, Швейцарии.

Признание за свой труд тверские хлебопеки получают от профессионалов: баранки «Волжские» сдобные и сушки «Малютка» были удостоены звания «Продукт года-2009» на 18-й Международной выставке продуктов питания и напитков «World Food», которая прошла в Москве в «Экспо-центре» на Красной Пресне.

Пришлось по вкусу тверская баранка и всем почетным гостям, приглашенным на запуск новой производственной линии, в числе которых был глава Твери, председатель Тверской городской Думы Владимир Бабичев, депутаты ТГД, торговые партнеры из Москвы, Подмоскovie, Рязани, Тулы и других городов России, а также поставщики оборудования.

В год на «Волжском пекаре» осуществляется 2-3 крупных инвестиционных проекта. «Сегодня на рынке можно достичь значительных успехов, если будут выполнены три условия: качество, цена и сервис», — сказал генеральный директор Серпуховского хлебокомбината, вице-президент Российского союза пекарей Владимир Фокин. — Все эти условия на «Волжском пекаре» реализованы безупречно».

Бараночный цех «Волжского пекаря» — настоящий долгожитель. Он начал свою работу 21 сентября 1949 года, так что в сентябре 2009-го производство баранок на тверском предприятии отмечает свой 60-летний юбилей.