

САЛОДКІЯ МРОІ КАЛЯ ЭЙФЕЛЕВАЙ ВЕЖЫ

Калі думаеце, што размова пойдзе пра Парыж, глыбока памыляецеся. У Бабруйску таксама ёсць Эйфелева вежа, праўда, значна меншых памераў. І стаіць яна ў самым салодкім месцы горада — перад прадпрыемствам «Чырвоны харчавік». Па адной з легендаў менавіта французы прыдумалі зефір. Летась непадалёк ад бабруйскай вежы з'явіўся і сімвал смакаты — гіганцкая канструкцыя ў выглядзе зефірыны вагой аж 200 кілаграмаў, упрыгожаная сотнямі святлодыёдных лямпачак. Атрымаўся своеасаблівы бабруйскі Парыж — папулярнае месца для адпачынку, асабліва сярод моладзі. Сёлета пры падвядзенні вынікаў конкурсу на самае лепшае святочнае ўпрыгажэнне горада перад Новым годам менавіта «Чырвоны харчавік» стаў пераможцам гэтага спаборніцтва ў сваёй намінацыі.

ЯК «ЧЫРВОНЫ ХАРЧАВІК» ДАПАМОГ СТВАРЫЦЬ ФЕСТИВАЛЬ

Конкурсы, выстаўкі, дабрачынныя акцыі, святочныя мерапрыемствы — ніводная значная падзея ў жыцці Бабруйска або краіны не абыходзіцца без удзелу «Чырвонага харчавіка». Прадпрыемства радуе землякоў не толькі самай смачнай і карыснай прадукцыяй на свеце, але і пастаянна клапаціцца пра іх. Вось і сёння яно будзе прымаць удзел у конкурсе-акцыі «Запрашаем смачна есці» ў родным Бабруйску. Ёсць такая традыцыя — частаваць тутэйшых жыхароў і гасцей на Дзень горада.

— Гэта калі ўсе кіраўнікі гарадскіх прадпрыемстваў збіраюцца ў адным месцы, каб пачаставаць народ чымсьці эксклюзіўным, — тлумачыць Мікалай ГРАШЧАНКОУ, намеснік дырэктара па ідэалагічнай і кадровай рабоце, сацыяльных і агульных пытанняў ААТ «Чырвоны харчавік». — Усе сродкі, сабраныя на гэтай акцыі, перадаём у дзіцячы дом. Людзі ахвяруюць хто колькі зможа, для гэтага мы ўстанаўліваем спецыяльныя скрыні. Летась, напрыклад, сумеснымі намаганнямі было сабрано 5 тысяч рублёў! А падсілкавацца прапануем бясплатна. Яшчэ мы пастаянна дапамагам дзіцячым садкам, школам. Дзесьці выдзяляем салодкую прадукцыю, дзесьці падтрымліваем іншымі спосабамі.

Дарэчы, дзякуючы прадпрыемству ў Беларусі з'явіўся яшчэ адзін фестываль. Летась канцэрн «Белдзяржхарчпрам» праводзіў на базе «Чырвонага харчавіка» чацвёрты агляд-конкурс мастацкай самадзейнасці «Песня — верны сябра твай назаўсёды» сярод сваіх арганізацый. На ім прысутнічала амаль 900 чалавек. Мерапрыемства доўжылася два дні. Сёлета вырашана надаць яму статус фестывалю, прычым пад больш гучнай назвай — «Планета талентаў».

— У нас добрыя даўнія традыцыі, — кажа дырэктар ААТ «Чырвоны харчавік» Сяргей АНЮХОУСКИ. — Мы не маем права рабіць



Сяргей АНЮХОУСКИ:
«Наш зефір — гэта брэнд Бабруйска».

нешта кепска. Нам жа хутка спаўняецца 150 гадоў. Уяўляеце, якая за нашымі плячыма гісторыя!

Наколькі шчыра бабруйчане любяць «зефірную» фабрыку, можна меркаваць па тым, як тутэйшыя суб'екты гаспадарання дадаюць да сваіх назваў слова «зефір». Тут вяртае радыё «Зефір-FM», існуе таксі з такой жа прыстаўкай.

НОВАЕ І ЯШЧЭ БОЛЬШ СМАЧНАЕ

Як тут не прыгадаць праслававаную Тоню Кісліцыну з любімай савецкай кінакамедыі «Дзяўчаты», у якой яна называе сотню розных страў з бульбы. Зефір, мармелад і халва таксама маюць шмат смачных формаў — тут налічваецца каля 150 відаў прадукцыі. І межаў, для ўдасканалення няма.

Апошняя распрацоўка тутэйшых тэхнолагаў — найсмачнейшы на ўсім белым свеце зефір Festini. Пакуль яго можна купіць толькі ў фірменных крамах. Прадаўцы адзначаюць, што яго раскупляюць імгненна. Інфармацыя, што з'явіўся новы прадукт, які цудоўна зараджае мазгі і выклікае прыліў энергіі, тут жа распаўсюдзілася ў маладзёжным асяроддзі. Выбар — на любы густ: са смакам кавы і карыцы, какоса, махіта, рознымі іншымі адценнямі. І выглядае тавар крэатыўна. Прычым яго рознакаляровыя пасыпка не проста даніна модзе, а цалкам натуральны прадукт.

Прадукцыю пад назвай «Зялёны харчавік» таксама нельга не пазнаць. Гэта лінейка была распрацаваная для тых, хто сочыць за фігурай або мае праблемы са здароўем. Да паслуг пакупніка зефір, мармелад, халва і нават дражэ без

цукру. Калорый, нагадваем, там мінімальна колькасць.

— Зараз працуем над адраджэннем пасілы бабруйскай вытворчасці 1985 года, — знаёміць з планами дырэктар. — Наша пасіла будзе адрознівацца ад той, якую прапануюць сёння іншыя вытворцы. У ёй усяго 10–15% яблычнага пюрэ. У класічнай пасіле — 40–50%. І мы будзем арыентавацца на гэта. Сёння людзі хочуць купляць прадукты не столькі танныя, колькі якасныя. А імідж нашай фабрыкі — якасць перш за ўсё.

Да ведама!

У месяц «Чырвоны харчавік» выпускае ў сярэднім 1500 тон кандытарскіх вырабаў. Для іх рэалізацыі створана сетка фірменных крам. У параўнанні з 2014 годам, калі іх было ўсяго 7, колькасць вырасла ў разы і дасягнула 75 па краіне. На сайце, дарэчы, можаце паглядзець, якая да вас найбліжэйшая.

КУРС НА УСХОД

Бабруйчане пастаўляюць зефір больш чым у 20 краін свету: Расію, Прыбалтыку, Ізраіль, Амерыку, Закаўказзе. Некалькі гадоў таму быў адкрыты гандлёвы дом у Расіі, летась з'явіўся яшчэ адзін — у Баку.

— Вельмі актыўна працуем з краінамі Цэнтральнай Азіі — Таджыкістанам, Узбекістанам, — кажа Сяргей Анухоўскі. — Гэтыя рэгіёны традыцыйна ўжываюць у вялікай колькасці салодкае. У крамах паліцы з салодкім займаюць асноўную прастору. Спадзяёмся, што наша прадукцыя прыйдзецца ім даспадобы.

З Амерыкай і Ізраілем у «Чырвонага харчавіка» даўнія сувязі. Але калі раней прадукцыя прапанавалася ў асноўным для



Бабруйскі зефір — справа тонкая.

выхадцаў з былога Саюза, то зараз зроблена стаўка на густ карэннага насельніцтва. Прышлося крыху змяніць рэцэптуры, і працэс, як кажуць, пайшоў. Аб'ёмы паставак у тую ж Амерыку растуць. Хутка павялічацца пастаўкі кашэрнай прадукцыі ў Ізраіль.

— Для гэтага нам прыйшлося прайсці жорсткую сертыфікацыю, выключыць з рэцэптуры некашэрныя інгрэдыенты, — кажа дырэктар. — Наогул, мы заўсёды імкнёмся адпавядаць запатрабаванням спажываўцаў.



ЗАРАБІЦЬ ДАЁМ КОЖНАМУ

Хутка «філіял» ад «Чырвонага харчавіка» запрацуе і ў Слаўгарадзе. Да 2020 года тут плануецца наладзіць мармеладную вытворчасць. А яшчэ пачаць выпуск дэструктураванага мёду, які не крышталізуецца. Пакуль у Слаўгарадзе вядуцца падрыхтоўчыя работы, створана ўжо 11 рабочых месцаў і наладжаны выпуск драўляных паддонаў. Яны патрэбны менавіта для зефірнай вытворчасці. Натуральны прадукт любяць адпачываць на натуральных матэрыялах. Слаўгарадскі раён выбраны не выпадкова. Ён адзін з сямі, які ўвайшоў у праграму развіцця паўднёва-ўсходняга рэгіёна Магілёўшчыны. І «Чырвоны харчавік» падтрымаў дзяржпраграму. У перспектыве ў Слаўгарадзе збіраюцца стварыць больш за

Над стварэннем смакаты працуюць выключна жанчыны. Цікава назіраць, як яны калышуць на канвееры зефірынікі, быццам маленькіх дзяцей. Нешта ёсць у гэтым кранальна-пяшчотнае. Кожны асобны ласунак абавязкова ўзважваецца, а потым, ужо ў другім цэху, з дзвюх палавінак зробіць гатовы прадукт.

На фабрыцы, дарэчы, ёсць участак, дзе працэс стварэння прадукцыі наогул можна заносіць у спіс народных промыслаў. Тут майстрыхі



сто рабочых месцаў. Для раёна, дзе ёсць напружанне з працай, гэта вялікая справа.

Дарэчы, рабочыя месцы прадпрыемства дапамагае ствараць у любой частцы Беларусі. Дастаткова адкрыць сваю справу і па франшызе рабіць бізнес на салодкім тавары. «Чырвоны харчавік» прапануе ў дапамогу свае бізнес-модэль, брэнд і мэтавую аўдыторыю. Было б жаданне. Падрабязнасці на сайце zefir.by.

КЛАСІКА ЗАЎСЁДЫ Ў ТРЭНДЗЕ

Апынуўшыся на прадпрыемстве, не змагла не скарыстаць магчымасць знаёмства з салодкай вытворчасцю. Мой гід — вядучы інжынер-тэхнолаг Святалана Чурыла — паказвае сапраўднае зефірнае царства. Ад салодка-ванільнага водару прыемна круціцца галава, вакол мора з белых грабенчыкаў — безліч драўляных дошак з зефірам. «Зефірная маса гатуецца з яблычнага пюрэ, цукру, яечнага бялка, пекціну, — раскрывае сакрэт прыгатавання вядучы тэхнолаг. — Усё гэта перамешваецца, дадаецца цукрова-паточны сіроп і адпраўляецца ў спецыяльную машыну». Потым — «адпачынак» і сушка.



Гэта смачнае слова «Festini».