

# Бежецкий хлеб: вкусный, ароматный - НАСТОЯЩИЙ!

К изобилию продуктов на прилавках наших магазинов мы уже привыкли. Привыкли и выбирать из этого изобилия то, что нам нужно. Кто-то выбирает - лишь бы подешевле, кто-то предпочитает экзотику и броские названия, кто-то ищет на ценнике зарубежную страну-производитель... Но хлебушек большинство из нас обычно покупает свой, местный. При этом многие из бежечан отдают предпочтение хлебушкообразным изделиям

еся на выпуске хлебушкообразных и кондитерских изделий из натурального сырья.

Бежецкий хлебокомбинат входит в состав крупного холдинга - ООО «Тверьхлебпром», что позволяет предприятию чувствовать себя уверенно и защищенно. В первую очередь это касается поставок сырья. В холдинге существует централизованная система закупок, сырье поступает только от проверенных поставщиков, осуществляется строгий контроль за его качеством.

Использование натурального сырья, без химических добавок и улучшителей вкуса, и традиционных технологий изготовления хлебушкообразных изделий - основные преимущества Бежецкого хлебокомбината. Выпечка хлеба по старинным рецептам - процесс затратный и длительный. Почти половина суток проходит с момента замешивания теста и до той минуты, когда горячие, ароматные буханки поплывут на ленте конвейера к выходу из цеха. Уложенные в лотки буханки машины развозят по магазинам. А там их уже

Бежецкого хлебокомбината. И правильно делают, потому что бежецкие хлебопеки используют традиционные технологии и натуральное сырье, во главу угла ставят качество своей продукции и стремятся наиболее полно удовлетворить потребности потребителей и поставлять свою продукцию в срок.

Бежецкий хлебокомбинат был основан в 1941 году, прошел нелегкий путь, пережил трудности перестроечного времени, период реорганизации и всегда оставался верен классическим традициям хлебопечения. Сейчас это современное предприятие, оснащенное высокопроизводительным оборудованием, шагающее в ногу со временем и специализирующе-

ждут покупатели, предпочитающие свой, бежецкий хлебушек да к тому же свежий и теплый.

Работники хлебокомбината прилагают много сил для того, чтобы бежечане могли получать свежеспеченный горячий хлеб, а вот федеральные торговые сети игнорируют потребность жителей в горячем хлебушке, поэтому в их ассортименте продукция Бежецкого хлебокомбината отсутствует. И здесь, думается, свое слово могут сказать сами покупатели и убедить сети продавать хлеб местного производителя.

Бежецкий хлебокомби-



нат отгружает свою продукцию 250 клиентам: это крупные торговые точки и маленькие магазинчики и ларьки, школы, детские сады, больницы. Бежецкий хлеб ждут и за пределами нашего района: в Рамешках, Удомле, Твери.

Ежедневно отправляется потребителям 5,5 тонн продукции. В среднем это более 5000 буханок хлеба, 4300 батончиков и около 2000 слоеных и сдобных изделий. Всего же Бежецкий хлебокомбинат выпускает хлебушкообразные изделия 47 наиме-



нований.

На торговом прилавке рядом с традиционным «Украинским новым» формовым хлебом можно увидеть «Украинский новый» подовый хлеб «Донецкий» и «Горчичный» (в форме батона и в форме буханки, в нарезке). Помимо этого Бежецкий хлебокомбинат выпекает линейку хлебов для здорового питания: хлеб «8 злаков плюс» и молочно-отрубной, а также батон с пшеничными отрубями и хлебцы «Докторские». Среди специальных сортов хлебушкообразных изделий - лепешка «Домашняя» и хлеб «Знатный солодовый» подовый.

Любители белого хлеба могут приобрести батончики «Бодрость», «Подмосковный», с изюмом. Для гурманов - рожок с обсыпкой и рожок «Сластена», плеточка с кунжутом, булочка «Оригинальная», сдоба «Ржевская кадилька» и сдоба обыкновенная, сырная палочка и батончик с сыром, плюшка «Московская», сайка «Карельская».

Для сладкоежек бежецкие хлебопеки предлагают разнообразные кондитерские изделия: «Улитка», «Фонарик», штрицель ванильный, булочка «Коринка», кврижки с изюмом «Любительская» и «Шоколадная», ватрушка с творогом «Ржевская затейница», сдоба «Волжская», витушки сдобная и «Верхневолжская», изделия слоеные с сыром, с сыром и творогом, «Классическое», конвертик с повидлом.

Юные бежечане с удовольствием уплетают пирожные «Белоснежка», «Песочное кольцо», «Песочное с повидлом», «Персик», круассаны с вареной сгущенкой или фруктовой начинкой, шакер-чуреки, восточную сладость «Белоснеж-

ка», бисквит и рулет с кремом.

Любителям похрустеть подойдут сухари «Верхневолжские приятные», а хозяйкам пригодятся сухари панировочные. Все вкусное, свежее, полезное!

Наверное, бежечане, прочитавшие эту часть статьи, очень удивились такому богатому ассортименту продукции Бежецкого хлебокомбината: вряд ли, покупая понравившиеся изделия, они обращали внимание на логотип с надписью на зеленом фоне «Знатный хлеба». А это и есть знак «Тверьхлебпрома» и его филиала - Бежецкого хлебокомбината.

Сейчас комбинат уве-



своем здоровье, это будет очень приятная новинка.

С недавних пор коллектив Бежецкого хлебокомбината возглавляет молодой энергичный руководитель Светлана Анатольевна Францева. Она очень тепло отзывалась о своих работниках. Костяк коллектива составляют опытные пекари, посвятившие своей нелегкой работе долгие годы жизни, преданные профессии и родному хлебокомбинату. Немало и молодежи, которая перенимает опыт старших и старается заслужить авторитет ответственным отношением к делу. А дело только тогда спорится, когда совершается с любовью. Именно с любовью, с заботой о покупателе пекут хлеб на Бежецком хлебокомбинате. Вкусный, ароматный, полезный - НАСТОЯЩИЙ.

Г. КУКУШКИНА

На снимках: директор Бежецкого хлебокомбината С.А. Францева; мастер смены О.С. Константинова держит в руках только что испеченную, еще теплую сдобу «Ржевская кадилька»; мастерицы хлебопекарного дела за работой  
Фото Н. ЛЕБЕДЕВОЙ



ренно смотрит в будущее. У его коллектива мощный потенциал и большие планы. Он стремится ко всему новому, современному, продолжает работать над качеством своей продукции, расширяет ее ассортимент. Скоро на прилавках бежецких (и не только бежецких) магазинов должен появиться новый хлеб - гречишный, в состав которого будет входить до 25% гречи. Для тех, кто заботится о