

# Баранки без хлопот

ОАО «Хлебокомбинат» в городе Обнинске по праву гордится своими баранками и сушками. Осенью 2010 года их тестировали в телепередаче «Контрольная закупка» и Обнинские баранки получили наибольшее число голосов в народном отборе, а после и лестные отзывы экспертов: «произведены только из натуральных компонентов», «содержится наименьшее количество влаги» и т. д.

Неудивительно, что когда пришла пора менять оборудование, все сотрудники ОАО «Хлебокомбинат» – от оператора до технолога, и тем более руководство волновались: не ухудшилось бы качество! Ведь как известно, от «железа» зависит немалая доля успеха хлебозавода.

На предприятии в Обнинске хотели не просто обновить технику, но и создать современную высокотехнологичную линию по производству баранок и сушек, которая бы позволила увеличить выпуск изделий. Задуманное удалось.

Торжественное открытие модернизированного завода состоялось в октябре 2012 года. Было, что праздновать: объемы производства баранок выросли втрое и достигли 11 тонн в сутки, появились реальные перспективы изменить статус предприятия, расширить географию поставок, и все это – без сокращения персонала, за что глава администрации города Обнинск лично поблагодарил руководство ОАО «Хлебокомбинат».

Мы побеседовали с первым заместителем генерального директора



Самбуров Д.А.

– Дмитрий Анатольевич, чем вас не устраивало предыдущее оборудование?

– У нас работали механические бараночные машины. Постоянно возникали вопросы по ремонту. Кроме того, в цехе было очень шумно. Делали замечание контролирующие инстанции и жаловались работники предприятия. Кроме того, вступление России в ВТО заставило нас подумать о модернизации производства, потому что тот, кто это

успел сделать, на рынке устоит. Нам хотелось иметь новую линию – непременно надежную, которую бы не нужно было так часто ремонтировать, – автоматизированную и более производительную. Но главное требование все-таки касалось качества: сохранить вкус продукции, к которому привык наш потребитель. К сожалению или к счастью, но баранки и сушки делают только в России, за рубежом их не знают, это наши, национальные продукты. Поэтому, естественно, мы обратились к отечественным производителям оборудования, конструкторскому бюро «Невская сушка». Это единственная техника из России, установленная на нашем предприятии, остальные машины – из Чехии, Японии, Германии, Финляндии. Мы поставили перед собой задачу: сделать лучшую линию в стране, поэтому подошли к вопросу масштабно.

– Замена линии надолго остановила работу предприятия?

– Нет, оборудование настраивали недолго. К нам приезжали партнеры и коллеги, и были удивлены, что в такой короткий срок после оплаты было установлено и запущено оборудование, налажен выпуск продукции. Один опытный хлебопек, который посетил наше предприятие, сказал: «Послушайте, только я понимаю, что вы сделали за такой короткий срок и



Обнинского хлебозавода Дмитрием Анатольевичем Самбуровым о том, насколько безболезненно прошел «технический переворот».



чего добились!». Это, конечно, было очень приятно!

– Вам удалось ликвидировать те проблемы, которые заставили начать переоборудование хлебокомбината?

– Да, сейчас ситуация на предприятии изменилась: значительно меньше приходится уделять внимание оборудованию и всему процессу производства. Операторы уже не жалуются на напряженность работы.

– Вам пригодилась технологическая поддержка «КБ-НС»?

– Безусловно, поскольку во главу угла наше предприятие ставит высокое качество, и необходимо было его поддерживать. В прошлом году мы внедрили на предприятии международную систему менеджмента качества ИСО 9001. Как вы знаете, согласно этому стандарту качественной считается та продукция, которая удовлетворяет не только стандартным, но и предполагаемым ожиданиям клиентов.

К внедрению ИСО 9001 готовились два года, пережили аудиторскую проверку и тестирование качества сырья, производства, поставки потребителю готового изделия. Чтобы не зависеть от поставщиков, у нас есть собственное мукомольное производство в Воротынске. Более того, мы до сих пор, все эти годы, выпускаем смесь опарным способом и отказываемся от всевозможных смесей. Сейчас многие увлеклись так называемым «турецким» хлебом, который производится по ускоренной технологии с добавлением всевозможных «улучшителей», но ведь они могут вызывать аллергию! Настоящий хлеб делается без спешки. Опара должна всходить около пяти часов, чтобы будущий хлеб получил требуемую кислотность, вкус, аромат. В производстве сушек и баранок тоже есть свои технологические секреты. Разумеется, все это нужно учитывать при настройке техники. На каждое наше обращение с вопросами о работе оборудования в «КБ-НС» следовал очень оперативный отзыв специалистов, что говорит о профессионализме, и внимательном

отношении к заказчикам.

– Дмитрий Анатольевич, на этом модернизация вашего хлебозавода не остановилась?

– Нет, мы хотим производить на новой линии еще и «челночек», людям нравится эта продукция, на нее есть спрос. В прошлом нам говорили, что для этого потребуется, чуть ли не отдельная линия, но специалисты КБ «Невская сушка» нашли решение, позволяющее на базе машин, которые мы уже приобрели, сделать дополнения, чтобы выпускать «челночек». Получится универсальная линия. Я очень надеюсь, что так и выйдет!

Подробнее об автоматизированной линии по производству сушек мы попросили рассказать ее создателя – **Сергея Зеленкевича**, руководителя ООО «КБ-НС»:

«Договор на поставку автоматизированной линии с Обнинским хлебокомбинатом мы заключили в феврале прошлого года. За основу взяли уже существующую и опробованную на производстве линию. Доработки были связаны с применением печи с шириной пода – три метра (ранее применялись печи с шириной пода – два метра) и особенностями производственного помещения. Естественно, на данной линии мы внедрили все уже имеющиеся на тот момент разработки, направленные на повышение надежности оборудования и качества готовых изделий. Делительно-закаточная машина НС-3 создана



Зеленкевич С.И.

в первую очередь именно для больших линий, в число которых входит и линия на хлебопекарном предприятии в Обнинске.

Принципиально данная делительно-закаточная машина отличается от предыдущих моделей увеличенным в полтора раза количеством формирующих органов, что позволяет при одинаковой производительности линии уменьшить количество формирующих машин в те же полтора раза. Это и экономия места, и удобство компоновки линии, и упрощение обслуживания. В конструкцию делительно-закаточной машины внесен ряд изменений, например, появился новый оригинальный привод ножей отрезки заготовок, кнопочный пост управления машиной имеет дублирующий пост, что позволяет работать на делительно-закаточной машине с двух сторон и т. д. Для работы в рыночных условиях удобнее иметь более мощную линию с возможностью быстрой переналадки. Это выгодно, если мощность одной линии





по всем видам продукции перекрывает потребность предприятия. Так, например, на хлебозаводе в Обнинске можно было установить две небольшие линии для монопродукта, но потерять гибкость в производстве по количеству каждого вида».

В ООО «КБ-НС» заказы по поставкам оборудования расписаны на месяцы вперед, причем многие предприятия хотят установить автоматизированные линии, включающие делительно-закаточные машины, растойные камеры, камеры ошпарки на печи, и системы охлаждения. По словам Сергея Зеленкевича, у многих клиентов либо строятся новые цеха, либо реконструируются старые. Это



увеличивает разрыв во времени между поставкой оборудования от «Невской сушки» и собственно пуско-наладочными работами.

«Невская сушка» нарастила мощности, приобрела фрезерный

обрабатывающий центр, прочее металлорежущее оборудование и, как результат, расширяла ассортимент. Теперь здесь реализуется проект по комплексной поставке линий «под ключ» - от тестомеса до упаковки. Комплексный подход – это современный тренд хлебопекарной отрасли, когда заказчик хочет получить не только «железо», но и технологическую поддержку, хорошо отлаженную систему. Впрочем, локальные решения не менее востребованы.

«Мы стараемся работать с каждым клиентом индивидуально, – поясняет Сергей Зеленкевич, – даже с заказчиками, обратившимися не совсем по профилю. Партнеры часто рекомендуют приобрести у нас нестандартное оборудование для решения вопросов автоматизации, транспортировки продукта по технологической линии и т.д. В результате появились устройства для перекладки котлет, камеры для пароувлажнения и ошпарки заготовок... и даже сверления замороженных булочек для «хот-догов»! В этом году мы планируем серьезно заняться разработками оборудования по приготовлению и обработке теста для бараночного производства, дополнить линейку камер ошпарки тестовых заготовок, закрыв тем самым потребность и малых производств».

**ООО «КБ-НС»** – это петербургское предприятие, возникшее на базе завода «Невская сушка» для обеспечения его потребностей - разработки и конструирования делительно-закаточного оборудования под конкретное производство. Первые машины прошли испытания в цехе с прочими аппаратами; опытные операторы проверяли все до мелочей, причем их советы были весьма полезны для конструкторов. В итоге удалось до минимума снизить шум, полностью ликвидировать вибрацию, намного уменьшить количество отходов и потребность в постоянном регулировании и смазке, не говоря уже о повышении безопасности эксплуатации.

С начала испытаний в 2006 году и до настоящего времени более 300 ДЗМ работают как отдельно, так и в

составе автоматизированных линий на 60-ти предприятиях хлебопекарной отрасли. Основной задачей

**ООО «КБ-НС»** является помощь предприятиям в минимизации затрат на производство при одновременном повышении качества выпускаемой продукции.

**ООО «КБ-НС» выпускает:**

- комплексные автоматизированные линии для производства бараночных изделий;
- делительно-закаточные машины на пневматических приводах - модели НС-1, НС-2, НС-3;
- перекладчики заготовок на под печи, на транспортер, на лист;
- устройства для нанесения маки;
- спиральные растойные камеры с климат контролем;
- ошпарочные камеры для тон-

- нельных и ротационных печей;
- конвейерные системы для остывания продукции.

**Служба сервиса  
ООО «КБ-НС» производит:**

- монтаж и пуско-наладочные работы с выходом на готовый продукт;
- обучение технических специалистов и технологов;
- разработку уникальных рецептов с последующей передачей;
- выполнение планового технического обслуживания оборудования.

**ООО «КБ-НС» :**

Санкт-Петербург,  
Коломяжский пр., 10.  
Тел. (812) 496-62-04, 924-02-88  
[www.кб-нс.рф](http://www.кб-нс.рф)