

ТЕХНОЛОГ "В АРЕНДУ"

Анна Чуруксаева



Иные предприятия переманивают к себе столичных технологов, обеспечивают им квартиры и социальные пакеты, надеясь, что титулованный и опытный специалист резко повысит качество продукции. Так происходит далеко не всегда, потому что в зависимости от региона различается качество муки, воды, других ингредиентов (даже влажность в производственных помещениях в разных городах неодинаковая!), а если к этому прибавляется новое оборудование – сложно придется даже профессионалу. Гораздо удобнее в этой ситуации получить, что называется, технолога «в аренду».

Технологическая поддержка – это хороший тон и услуга по умолчанию в Европе. Производители оборудования высоко ценят свою репутацию и не допускают, чтобы на качественном оборудовании из-за каких-то технологических ошибок выпускался посредственный продукт. Внедряется эта практика и в России.

Сергей Зеленкевич, руководитель конструкторского бюро «Невская сушка» придерживается мнения, что хороший конструктор без хорошего технолога работать не может и не будет. «Можно тщательно разрабатывать механизмы, – поясняет он, – но неумелое их использование, какие-то просчеты в самом процессе изготовления продукта не позволят технике раскрыться и продемонстри-

ровать свою многофункциональность, гибкость, экономичность. Поэтому с самого начала поставок нашего оборудования мы, по желанию клиентов, сопровождаем пуско-наладочные работы консультациями нашего технолога. Могу сказать, что если в первый год от этой новой услуги еще отказывались, то сейчас уже нет. Это экономически выгодно – получить линию «под ключ», всего за несколько дней, а не за недели, месяцы. У нас был случай, когда одни клиенты, закупив оборудование и решив обойтись собственными силами, через три месяца все же позвонили нам с вопросами – вкус не тот, тесто липнет, что делать?..». Спасать ситуацию отправилась Татьяна Баскакова – инженер-технолог конструкторского бюро (ее с полным правом можно назвать и кризис-менеджером).

- Татьяна Геннадьевна, с какой главной трудностью Вам приходилось сталкиваться? Много говорят о том, что мука везде разная...

- Основная проблема даже не качество и свойства муки, которое действительно не одинаково от региона к региону, а то, что технологи и операторы на предприятиях привыкли к старому оборудованию – большому, тяжелому, с элементарным управлением и перед нашим, более легким, гибким в плане настроек, просто пасуют. На старых машинах блоки находились в жесткой связке, регулировалось, в общем-то, только три параметра: вес заготовки, скорость формовки и величина нагнетания. У нас каждый узел оформлен отдельно,

регулировка более плавная, больше ее вариантов. Можем поменять скорость раскатки, количество циклов в минуту, скорость прессования и т.д. Условно говоря, вместо трех рычагов появился десяток. Понятно, что технологом не просто перестроиться, они просто растерялись!

- В каких городах вам довелось побывать, какие оставили наиболее приятные рабочие впечатления?

- Во многих! В Самаре, Смоленске, Кемерово, Северодвинске, Твери... Больше всего, наверное, понравилось в Казахстане, там предприятие начинало работу с нуля, пришли люди, которые раньше вообще сушиками не занимались, у них было много вопросов и огромное желание вникнуть во все тонкости, при этом отсутствовали какие-либо стереотипы. Переучиваться все же сложнее, как мне кажется. На иных предприятиях технологи неохотно раскрывают свои рецепты, чтобы я могла определить, что же не так, почему качество не такое, как нужно, и отредактировать технологию для достижения лучшего результата. Ведь сушка, какой бы простой она на вид не казалась, очень сложный в изготовлении продукт. Она состоит практически вся только из муки и поэтому от качества муки и обращения с ней очень много зависит, тогда как в том же печенье недостатки основного сырья можно замаскировать дополнительными ингредиентами. А в разных регионах мука, как высшего, так и первого сорта очень отличается, а это вносит свои коррективы в план работы при за-

пуске. Впрочем, большинство работает по ГОСТу, и рецептуры как правило одни и те же, так что скорее всего нежелание сотрудничать это все тот же страх перед новым.

- Сколько времени занимает техническая отладка и технологическая?

- Все зависит от ассортимента. Напомню, наши линии многофункциональны. Мы можем выпускать баранки, бублики и пять видов сушек – мини-сушки, средние, большие и т.д. А то, чтобы отладить выпуск одного вида сушки требуется день-два. Чем больше ассортимент, тем сложнее и продолжительней запуск. В Уральске мы задержались на восемь дней – было много работы. А у одних наших клиентов вообще не было поставлено тестоведение, что сразу сказалось на работе линии и соответственно на графике работ.

- Вам часто приходится выходить за рамки обслуживания непосредственно ваших машин?

- Да, ведь хорошую заготовку могут испортить и в расстойке, и в ошпарке, и в печи и она потеряет вкусовые качества и привлекательный товарный вид. А ведь есть клиенты, которые рассматривают сушку, как элитную продукцию. Кстати, отмечу, как хорошую тенденцию, что предприятия предпочитают проводить комплексную модернизацию, то есть приобретают нашу автоматизированную линию и новые печи, к примеру. Хорошая печь – это тоже очень важно и приятно, что на рынке есть достойные производители.

Расстойка, ошпарка, выпечка – все нужно проследить, все влияет.

- Если подробнее остановиться на технологическом процессе, то на что Вы обращаете внимание?

- Контролируем запуск, замес теста, его влажность и другие свойства. Вот тот случай, когда нам жаловались на то, что тесто прилипает к машине – все дело было в проценте закладки опары в тесто. Тесто очень быстро разлеживалось и это конечно сказывалось на работе машины. Мы немного изменили соотношение и все наладилось. Вообще, важно как наблюдение за процессом, так и те вопросы, что задают сами технологи и операторы линий. В беседе, в том числе по телефону (я много и постоянно общаюсь с нашими клиентами в регионах), часто всплывают какие-то простые вещи, о которых забываешь за их обыденностью, а для новичка это может быть проблемой.

- Как же преодолеть эти трудности и барьеры, в том числе психологические?

- Мотивирует осваивать новое оборудование и технологию работы на нем то, что наши машины действительно лучше. Наша задача – увеличить КПД. Уменьшить процент брака при формовке, соответственно, улучшить внешний вид, а также увеличить загруженность печи, тем самым снизив себестоимость. И эту задачу мы выполняем. Это забавно, но вначале механики и операторы линий даже на нашей родной «Невской сушке» сопротивлялись



Сергей Зеленкевич, руководитель конструкторского бюро «Невская сушка» придерживается мнения, что хороший конструктор без хорошего технолога работать не может и не будет.

появлению нового оборудования, принимали его в штыки – оно было более сложным, чем привычные им агрегаты, требовало более тонкой и точной настройки, вообще, большего внимания, гибкости. Когда же поняли, насколько оно удобное и универсальное, какие тонкие технологические задачи позволяет решать, плюс не шумит, за работу на новых линиях стали соперничать! Так же нас оценили и другие клиенты.

По списку клиентов конструкторского бюро можно изучать географию или составлять азбуку. Абакан, Архангельск, Бердск, Бирск, Бишкек, Бор, Великий Новгород, Великий Устюг, Волхов... Есть именитые производства, например «Волжский пекарь» (Тверь), «БКК» (Киров), «Стойленская Нива», «Липецкхлеб-

купателей перевалило за полсотни, а берут они порой по несколько машин.

В этом году конструкторское бюро выпускает свою трехсотую ДЗМ. Проблем с рынком сбыта уникального оборудования нет, заказы расписаны до апреля будущего года, есть клиенты, которые приобрели уже шестую линию за последние пять лет. И неудивительно, ведь сушки и баранки – поистине народный продукт, бюджетный. В памятный всем кризис 2009 года многие люди отказывались от дорогостоящего печенья и кондитерских изделий и

макаронпром», «Хлебный дом» («Fazer»), «Минскхлебпром». Есть небольшие предприятия в самых разных уголках страны. За пять лет общее число по-

переходили на всегда выходящую сушку. Тем более, что грамотные технологи всегда помогут сделать ее особенно привлекательной и вкусной.



Инженеры компании на монтажной линии

ООО «КБ-НС»
197348 Санкт-Петербург,
Коломяжский пр., 10
Тел.: (812) 496-62-04, 924-02-88
E-mail: dzm@1gb.ru Сайт: www.кб-нс.рф

V МЕЖДУНАРОДНЫЙ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ФОРУМ

в рамках деловой программы 18-й международной выставки
«Современное хлебопечение – 2012»



13 - 15 июня 2012 года



ОРГАНИЗАТОРЫ:

- Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
- Российский Союз пекарей
- ГОСНИИ хлебопекарной промышленности Россельхозакадемии
- Международная промышленная академия
- Фирма «Ost-West-Partner GmbH»

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:

- Национальной Ассоциации Диетологов и Нутрициологов
- НИИ питания РАМН
- Национального Фонда защиты потребителей

В ПРОГРАММЕ ФОРУМА

- Международная конференция «Современное хлебопечение – 2012»
- Пленарное заседание «Хлебопекарная промышленность России как важный сегмент мирового продовольственного рынка. Законодательное и нормативное обеспечение работы отрасли»
- Симпозиум производителей оборудования Германии и Голландии «Эффективная техническая и технологическая модернизация предприятий отрасли возможна»
- Симпозиум «Коррекция свойств сырья и целевое формирование качества хлебобулочных изделий – путь к успеху»
- Симпозиум «Хлеб – основа здорового питания»
- Всероссийский Смотр качества хлеба и хлебобулочных изделий
- Всероссийский Конкурс «Лучший хлеб России»

УЧАСТНИКИ ФОРУМА

президенты компаний и холдингов, генеральные, финансовые и коммерческие директора, генеральные управляющие и директора хлебокомбинатов и хлебозаводов, руководители федеральных и региональных органов законодательной и исполнительной власти, главные инженеры, главные технологи, специалисты всех категорий крупных, средних и малых хлебопекарных предприятий, представители отечественных и зарубежных фирм и компаний, отраслевых союзов и ассоциаций, руководители федеральных и региональных органов законодательной и исполнительной власти, ученые, преподаватели, аспиранты, представители отраслевых СМИ

Форум проводится в Международной промышленной академии и ЦВК «Экспоцентре» на Красной Пресне

ВСЕРОССИЙСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

в рамках деловой программы 18-й международной выставки
«Современное хлебопечение – 2012»



12 - 15 июня 2012 года



Организаторы:

- Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
- Российский Союз пекарей
- ГОСНИИ хлебопекарной промышленности Россельхозакадемии
- Международная промышленная академия

Цель Смotra:

- Сохранение национальных традиций в хлебопечении и определение перспектив развития отрасли

Задачи Смotra:

- Открытая демонстрация хлеба и хлебобулочных изделий, оценка уровня качества хлеба и хлебобулочных изделий выпускаемых предприятиями Российской Федерации
- Анализ тенденций в развитии ассортимента
- Популяризация хлеба как основы здорового питания населения
- Реклама и поддержка хлебопекарных предприятий

Предприятия-победители

Смотра награждаются золотыми, серебряными и бронзовыми медалями «За высокое качество продукции», а также дипломами, подтверждающими право владения медалью

НОМИНАЦИИ ВСЕРОССИЙСКОГО СМОТРА КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Хлеб ржаной заварной формовой
2. Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий» формовой
3. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта формовой
4. Сдобные хлебобулочные изделия (плюшка «Московская»)
5. Сдобные хлебобулочные изделия (рулет с маковой начинкой)
6. Слоеные хлебобулочные изделия (слойка «Свердловская»)
7. Диетические хлебобулочные изделия, в том числе обогащенные пищевыми волокнами, минеральными веществами и витаминами
8. Пироги с фруктово-ягодными начинками
9. Свадебные караваи
10. Пасхальные куличи

Смотр проходит

в рамках мероприятий Пятого Международного Хлебопекарного Форума (Москва, Международная промышленная академия - ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне, 18-й Международная выставка «Современное хлебопечение – 2012», 13-15 июня 2012 г.)

МЕДИА-ПОДДЕРЖКА:

- Федеральное «Вещное» производство
- Журнал «Хлебопеченье России»
- Журнал «Хлебобулочные изделия»
- Журнал «Кондитерские и хлебобулочные производства»
- Журнал «Партнер. Юридический Хлебобулочный»
- Журнал «Хлебобулочные (Республика Беларусь)»
- Журнал «Пекарство» (Германия)
- Журнал «Кондитерская сфера/Хлебобулочное»
- Журнал «Хлебобулочные и кондитерские изделия (Украина)»
- Журнал «Хлебобулочный и Кондитерский Форум»
- Журнал «Хлебопеченье» (Италия)

СПРАВКИ И ЗАЯВКИ:

Иушкина Вера Сергеевна, iunikhina@grainfood.ru (495) 959-66-51
Масальцева Ольга Ивановна, masaltseva@grainfood.ru (495) 959-71-01 (тел./факс)
Александрова Ирина Львовна, fomicheva@grainfood.ru (499) 235-40-68 (тел./факс)
Драшничкина Анна Сергеевна, dranichkina@grainfood.ru (495) 959-74-10 (тел./факс)