Автор: А. Железнякова
19.09.2016 16:03 - Обновлено 19.09.2016 16:05

На побережье открылась пекарня, выпускающая особенный хлеб, при приготовлении которого не используются обычные хлебопекарные дрожжи. Как появилась такая идея и чем этот хлеб полезен – рассказала хозяйка пекарни, предприниматель Ю.В. Николаева.

– В нашей семье мы решили не покупать магазинную хлебобулочную продукцию и начали печь хлеб сами по старинному рецепту на солодовой закваске. Заинтересовались знакомые и друзья, стали просить поделиться – мы поняли, что продукт будет востребован, и решили открыть семейное дело – пекарню. Купили минимум оборудования, начали производство. Сейчас выпускаем 100-150 буханок хлеба в день или через день, в зависимости от количества заказов. Летом, в туристический сезон, востребованность была большая.
Сейчас у нас в ассортименте пшеничный, ржано-пшеничный, отрубной хлеб, хлеб с добавлением льняного семени и сухарики. Всё печётся из муки первого сорта, так как в ней, в отличие от рафинированной, сохраняются все витамины и минералы. Хлебопекарные формы смазываем натуральным пчелиным воском. Процесс приготовления хлеба на закваске долгий, во время ферментации продукт набирает полезные вещества, чего не происходит, когда хлеб готовят на так называемых «быстрых» дрожжах. Поэтому наш хлеб можно употреблять людям, которым обычный врачи есть запретили – например, больным сахарным диабетом, онкологические больные. Подходит он и для желающих похудеть. Это продукт здоровый, приготовленный по старинному русскому рецепту, именно поэтому мы назвали его «Богатырский хлеб».

По программе поддержки начинающих предпринимателей удалось выиграть грант. Также хочется поблагодарить администрацию Жигулёвска за выделенное помещение. Мы закупили дополнительное оборудование. Когда закончится ремонт, переедем в новое помещение и будем выпускать больше хлеба.
Пока купить «Богатырский хлеб» можно в магазинах побережья, а также в храмах – некоторых тольяттинских и в храме в честь иконы Владимирской Божией Матери в Жигулёвске. Предложений о реализации поступает много, в том числе из Самары, поэтому после переезда будем увеличивать объёмы. Сейчас у нас работает один пекарь, планируем, что будут заняты два в две смены, и упаковщик. Есть необходимость в торговых представителях с собственным транспортом, которые будут находить новые точки сбыта.
Также расширим и ассортимент, скорее всего, начнём выпускать мелкую выпечку, сдобу. Наша ценовая политика у покупателей вызывает вопросы, причём противоположные. Некоторые говорят, что 60 рублей за 600-граммовую буханку – это дорого. Но надо понимать, что наш хлеб - практически ручной работы, пекарь формует и упаковывает его вручную. Да и процесс приготовления трудоёмкий. Именно поэтому самарцы, наоборот, считают, что для «продукта здоровья» цена слишком низкая – значит,

производитель покупателей в чём-то обманывает. Но это не так.
Что касается конкурентов, они есть, но мало. Работают они в основном на заказ через интерент-магазины, хлеб привозят на дом, поэтому цен ниже 100 рублей за буханку у них нет. Это не всем по карману. Мы стараемся сделать свой продукт проще по форме, упаковке, но при этом чтобы он был доступным для всех категорий потребителей. Мы патриоты своей страны, и хотим, чтобы наш народ начал оздоравливаться.
Желающие сотрудничать с пекарней могут обращаться по телефонам 89372143168, 89276163780, по адресу nikouv@mail.ru . Сайт пекарни: hleb-bogatyrskiy.ru