

Общество | **Общество**

**Ирина УЛЬРИХ** (8 Ноября 2012, 13:05)



## Главный секрет качества - в труде людей

Работники ООО «Мозаика» вот уже десять лет радуют жителей губернии вкуснейшей выпечкой и качественным хлебом.

Подходя к пекарне ООО «Мозаика» в Большой Глушице, разве что голову не теряешь от дурманящего запаха свежес выпеченного хлеба. В просторных светлых залах трудятся улыбочивые мастерицы, даже на производстве здесь царит теплая домашняя атмосфера. Наверное, это и есть один из главных секретов невероятного вкуса продукции «Мозаики». Душистый хлеб с хрустящей корочкой, нежные, тающие во рту слойки, воз -душные торты - все это вот уже десять лет радует жителей Большой Глушицы и близлежащих районов.

### ТОЛЬКО ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ

История предприятия начиналась в далеком 2002 году, тогда на площади 50 кв. м расположился небольшой хлебопекарный цех. Всегда свежая, вкусная продукция «Мозаики» сразу полюбилась жителям села, и директор «Мозаики» Елена Очкурова

приняла решение расширяться. Так и появился у предприятия свой кондитерский цех. Благо, работники любую инициативу всегда воспринимали с радостью. Сейчас в распоряжении предприятия две производственные площадки: хлебопекарня и кондитерский цех, уютное кафе и сеть магазинов в Большой Глушице и Большой Черниговке.

Сегодня из печей «Мозаики» выходит 17 видов хлебобулочных изделий: хрустящие батоны и багеты, душистые плюшки, полезные отрубные и ржано-пшеничные хлеба. Всего в сутки выпускают до трех тонн хлеба. А в кондитерском цеху производят вкуснейшие торты и пирожные, дрожжевые и слоеные изделия. Ежесуточный объем выпуска выпечки доходит до 150 - 200 кг.

Один из главных секретов высокого качества продукции из Большой Глушицы - ответственный подход к отбору сырья: в производство идет все самое свежее, ингредиенты закупают только у проверенных крупных поставщиков.

- Сырьевая база - один из главных залогов качества, - делится Елена Очкурова. - Стараемся отслеживать все до мелочей, обсуждаем, сортируем, подбираем. Я всегда лично участвую в отборе продуктов. Если качество начинает падать – ищем другого поставщика.

Все 10 лет ООО «Мозаика» сотрудничает с фирмой «Корона-агро», которая является не только одним из ведущих дилеров качественных ингредиентов, но также организатором обучающих семинаров, на которые приглашают специалистов высокого уровня - профессионалов из Москвы, Санкт-Петербурга, Финляндии. К примеру, последняя встреча с финскими кондитерами натолкнула большеглушицких мастериц на идею выпустить изысканный пряничный сочник, сочетающий в себе изысканную пряность теста и сочность свежих ягод.

- Наши сотрудники всегда готовы пробовать новые разработки, рецепты, мы постоянно ездим на обучающие семинары и выставки, - рассказала Елена Очкурова. - Кроме основного ассортимента, раз в сезон стараемся запустить 3 - 5 изделий.

Новую выпечку запускают по сезону: к праздникам - кремовые торты, на лето - легкие слойки и пироги.

## **С УЛЫБКОЙ И С ДУШОЙ**

Работницы «Мозаики» к своей работе подходят со всей ответственностью: прежде чем внедрить новое изделие, много раз пробуют все возможные сочетания ингредиентов. Выпечка поступает в производство только, когда ее внешний вид и вкус доходят до совершенства.

- Самый главный секрет качества нашей продукции - в труде людей, коллектив у нас дружный, работаем слаженно, - поделилась Елена Очкурова. - Наши сотрудники с интересом берутся за каждое задание, к работе подходят творчески, каждый день стараются внедрить что-то новое. Бывает так, съезжают на семинар, найдут идею, а потом около полугода думают, как ее лучше реализовать. Разрабатываем все вместе, вдруг кто-то подскажет - и дело пойдет. Чтобы все получилось - нужно вкладывать душу, ведь только тогда продукция получается вкуснее и приносит людям радость.

За любимое дело кондитеры берутся лишь в хорошем настроении.

- Многие из тех, кто приходит к нам, говорят, что хотят позитива, - поясняет главный

бухгалтер Ирина Зенченко. - Талантов у нас хоть отбавляй, все большие молодцы, атмосфера в коллективе теплая.

Еще один секрет высокого качества большеглушицкой продукции - в использовании современной техники. Цеха «Мозаики» оснащены по последнему слову - оборудование заказывают из Европы, стараются регулярно обновлять его.

Десятилетие компании - время подводить итоги. Своеобразной чертой в конце нынешнего года станет выход «Мозаики» на самарский рынок. В этом году был сделан еще один большой шаг - выкупили Большеглушицкий хлебозавод площадью 700 кв. м, за лето отремонтировали новое помещение, на очереди - замена оборудования, там расположится новая производственная площадка, ресурсы которой позволят вывести производство на новый уровень.

#### **ЧИТАТЕЛЮ НА ЗАМЕТКУ:**

О том, где приобрести продукцию ООО «Мозаика», вы можете узнать по телефону (846) 732-31-87 или по адресу: Самарская обл., с. Большая Глушица, ул. Чапаевская, 84.

[Вернуться на главную](#)