

★ 145 лет ★



Корпоративная газета  
ОАО «Красный пищевик»  
Основана в июле 2014 года  
Выпускается ежеквартально

**ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ**

**В гостях рубрики –  
отделы прямых  
продаж**  
с. 3



**РЕЦЕПТ УСПЕХА**

**Бизнес  
«под ключ»**  
с. 4



**НОВЫЙ БРЕНД**

**Хватай ирис!  
Овсянка,  
сэр!**  
с. 5



**Zefir NEWS**

*Один раз  
и навсегда*

Верите ли вы в любовь с первого взгляда? «Красный пищевик» утверждает, что она существует, особенно к сладкому! «Один раз и навсегда!» – именно такой слоган отныне будет сопровождать всю кондитерскую продукцию предприятия.

Появление нового вовсе не означает отказ от классического, всем известного – «Верность традициям». Оба лозунга будут гармонично дополнять друг друга.

Предприятию с глубокой историей в 145 лет сегодня не нужно доказывать свою исключительность и соответствие «высшей пробе». Вместе с тем, «Верность традициям» поддерживает имидж «ностальгической» марки «Красный пищевик». Новый оригинальный слоган громко и четко заявляет: попробовав сладости кондитерской фабрики, забыть их насыщенный вкус будет невозможно. В большей степени лозунг направлен на молодежную аудиторию.

**НОВЫЙ ВКУС**

**KISZлый  
мармелад**

**В линейке жевательных мармеладов Feel fruit пополнение – кислые сердечки в сахарной обсыпке.**

Новый вкус мармелада придется по душе даже тем, кто считает кондитерские изделия приторно сладкими. Разноцветные сердечки с фруктовыми вкусами, легкой кислинкой и деликатной сахарной обсыпкой особенно понравятся детям. Мармелад станет лучшим перекусом в дороге. А для самых находчивых – маленькие сердечки помогут выразить свои чувства друзьям и близким!



**В ГОРОДЕ**



**– Год от года фестиваль набирает силу и расширяет географию, внося свой вклад в культурный потенциал региона. В чем уникальность и притягательность бобруйской земли?**

– Фестиваль стал не просто визитной карточкой региона, он по праву является национальным брендом! Международный культурный форум проводится в Бобруйске с 2003 года не случайно. Здесь, в городе с многолетней историей, глубоко переплелись различные национальные культуры. Именно они и придают фестивалю неповторимый колорит и особый шарм.

Сила нашей земли – в богатом историко-культурном наследии. 15 памятников истории и архитектуры, расположенных на территории Бобруйска, внесены в Государственный список историко-культурных ценностей Республики Беларусь.

Среди них Бобруйская крепость – памятник истории и архитектуры XIX века. На сегодняшний день на ее территории сохранились фортификационные сооружения, подобных которым нет на территории страны.

**– Что для вас, мэра города, значит «Венок дружбы»? Это праздник, международное событие или что-то большее?**

– «Венок дружбы» – крупнейшее событие в жизни города. В дни фестиваля Бобруйск становится единой концертной площадкой. Это праздник с национальным колоритом и угощениями. Но самое главное, «Венок дружбы» – это место встречи культурных традиций различных континентов во имя мира и согласия без границ! За историю фестиваля его участниками стали творческие коллективы из 37 стран мира.

**– Опираясь на глубокие историко-культурные традиции, современный Бобруйск давно завоевал статус крупного промышленного центра. Какие товарные бренды формируют его имидж и обеспечивают стабильность?**

– В Бобруйске функционирует без малого 40 крупных промышленных предприятий, производящих свыше четверти объема промышленной продукции Могилевской области. В городе сосредоточен весь республиканский объем производства шин для автомобильных и сельскохозяйственных машин, областной объем малогабаритных тракторов, тракторных прицепов, пресс-подборщиков, раздатчиков кормов для ферм крупного рогатого скота, автомобильных прицепов и полуприцепов, центробежных насосов, клееной фанеры, древесноволокнистых плит. В числе старейших и по-настоящему брендовых

**Сладкие символы дружбы**



**25-29 июня Бобруйск в тринадцатый раз встречал гостей Международного фестиваля народного творчества «Венок дружбы». На пять дней город превратился в культурный центр республики, объединив на праздничной площадке коллективы и исполнителей из 19 стран мира. Чем уникальна бобруйская земля, в чем залог ее стабильности и место «Красного пищевода» в развитии промышленного потенциала города – на эти и другие вопросы Zefir.by в дни фестиваля ответил председатель Бобруйского горисполкома Андрей Коваленко.**

На фото:  
**Пресс-конференция в день открытия фестиваля «Венок дружбы»**  
Коваленко А.В., председатель Бобруйского горисполкома  
Давыдько Г.Б., заместитель председателя оргкомитета фестиваля, председатель Белтелерадиокомпани

предприятий, благодаря которым наш город известен далеко за его пределами, – ОАО «Красный пищевик».

**– Какова роль «Красного пищевода» в развитии промышленного потенциала региона?**

– Приведу несколько цифр: за прошлый год промышленностью Бобруйска было произведено продукции на сумму более 13,2 трлн рублей, в том числе предприятиями, осуществляющими производство пищевых продуктов, – 2,8 трлн

рублей. Доля «Красного пищевода» в последнем показателе – около 14%. Причем вклад предприятия в развитие промышленности города постоянно возрастает – к примеру, в этом году им уже произведена без малого пятая часть пищевой продукции Бобруйска. Сейчас «Красный пищевик» более чем в 1,2 раза нарастил объемы производства, при этом складские запасы находятся на минимальном уровне – ровно таком, чтобы можно было оперативно обеспечить заявки потребителей.

(Продолжение на стр. 2)



Специально к XIII Международному фестивалю народного творчества «Венок дружбы» «Красный пищевик» разработал красочный тематический чехол для более 5 тысяч коробок зефира в шоколаде. Фестивальную упаковку украшает венок из полевых цветов, опоясывающий земной шар. После праздника наборы сладостей как символ дружбы «разлетелись» по всему миру.





АКТУАЛЬНО

## Человек дела-2015

Директор ОАО «Красный пищевик» Сергей Ануховский стал лауреатом республиканского конкурса «Человек дела-2015» в номинации «За повышение престижа марки «Сделано в Беларуси».

8 июля во Дворце республики состоялась 20-я по счету церемония награждения победителей конкурса «Человек дела-2015». В нынешнем году 12 самых успешных белорусских топ-менеджеров и владельцев бизнеса выбрали из 130 кандидатов. Лауреатам вручили скульптурные композиции Сергея Гумилевского «На коне», которые по праву заслужили репутацию «Оскара» в сфере белорусского бизнеса и являются самыми престижными в деловом мире страны.

«Я благодарен предыдущему руководству, так как предприятие находилось в очень хорошем состоянии – практически не имело задолженности, хорошо чувствовало себя на рынке. Тем не менее, бизнес – это как езда на велосипеде: падаешь, как только перестанешь

крутить педали. Знал, что нельзя останавливаться на достигнутом, поэтому с большим желанием взялся за работу», отмечает Сергей Ануховский. Сегодня «Красный пищевик» практически полностью завоевал белорусский рынок в своем сегменте и прочно обосновался на российском рынке. До 20% продукции фабрики идет на экспорт, достойно представляя марку «Сделано в Беларуси», и география поставок постоянно расширяется.

Как подчеркнул Сергей Анатольевич, залог успеха предприятия – постоянная модернизация оборудования в сочетании с неизменными традициями качества. В текущем году запланировано установить и запустить три новые линии, самая крупная из которых будет мощностью 2,5 тысячи тонн – для



производства зефира в шоколаде. Уже идет отладка новой линии для производства ириса и козинаков. Глобальный проект – открытие собственного логистического центра в 2016 году – позволит существенно улучшить поставки продукции.

«Человек дела» – ежегодный конкурс, учрежденный и проводимый редакцией журнала «Дело (Восток+Запад)» с 1996 года. Кандидатов на конкурс представляют предпринимательские союзы, министерства, региональные органы управления (облсполкомы и горисполкомы). Итоги конкурса подводит общественный редсовет журнала, куда входят наиболее авторитетные белорусские предприниматели, экономисты и общественные деятели страны.



Zefir Life

## «Красный пищевик» пригласил на «красный» холодильник

Самым аппетитным событием праздника «Венок дружбы» стал ежегодный фестиваль еды, прошедший под девизом «Запрашаем смачна есць!». В этом году «Красный пищевик» встречал гостей и горожан на красной дорожке, угощая фирменным «красным» холодильником.



Под открытым небом кулинарными талантами удивляли руководители 8 бобруйских предприятий: ОАО «Красный пищевик», ОАО «Бобруйский мясокомбинат», ОАО «Славянка», ОАО «Бобруйский завод биотехнологий», УКПП ЖКХ «Бобруйский жилкомхоз», ОАО «Бобруйский завод тракторных деталей и агрегатов», ОАО «Бобруйский комбинат хлебопродуктов» и ОАО «Белшина». На суд гурманов в основном были представлены сытные первые блюда: фасольный суп с копченым мясом, харчо, уха со свежей зеленью, картофельный суп со шкварками и клецками и др. Повышенным спросом пользовался холодильник из свеклы, приготовленный по рецепту

директора ОАО «Красный пищевик» Сергея Ануховского. Его подавали вместе с гренками и пампушками. На десерт предприятие предложило попробовать пирожки с вишней и мармеладный коктейль.

За понравившееся блюдо публика голодовала собственным рублем, жертвуя на благотворительные цели столько, сколько считала нужным. Лидером по сбору средств стала наша кондитерская фабрика – более 6 млн руб. Вырученные по итогам фестиваля еды более 19 млн руб. были перечислены социально-педагогическому центру Ленинского района г. Бобруйска.

Во время дегустации детей развлекали клоуны. Для всех желающих «Красный пищевик» организовал беспроигрышную лотерею, в которой разыгрывалось 500 призов: сладости, фирменные ручки, кепки, бейсболки, блокноты, значки и другая сувенирная продукция.

Во время фестиваля «Венок дружбы» кондитерскую фабрику «Красный пищевик» посетил творческий коллектив из Боснии и Герцеговины. Гости выступили перед коллективом предприятия, с удовольствием продегустировали фирменные бобруйские сладости.



В ГОРОДЕ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

– На международном фестивале Бобруйск встречал гостей из 18 государств, а в каких странах знают о продукции, произведенной в городе?

– Экспортная направленность – одна из ключевых характеристик промышленного комплекса Бобруйска. В 2014 году предприятия города поставляли свою продукцию в 75 стран мира, стоимостный объем экспорта превысил 615 млн долларов США.

Основным рынком традиционно выступают страны СНГ, в первую очередь Российская Федерация, но мы постоянно наращиваем свое присутствие и в дальнем зарубежье. К примеру, из числа стран Европейского Союза успешно развиваются внешнеторговые отношения с Германией, Болгарией, Данией, Швецией, Нидерландами. Заметно возросли объемы поставок в страны Юго-Восточной Азии – Камбоджу (в 3 раза), Индонезию (в 1,5 раза), Малайзию (в 1,2 раза), в африканском регионе – в Египет (в 1,6 раза).

Осваиваются новые экспортные рынки: Ирландия, Нигерия, Перу, Конго, Мексика, Экваториальная Гвинея. Еще в 6 стран, с которыми мы не сотрудничали несколько последних лет, были возобновлены поставки. И хотя объемы

экспорта на новые рынки пока относительно невелики – это реальный задел на будущее.

– Среди экспортируемых товаров и бобруйский зефир?

– Безусловно, продукция нашего основного экспортера кондитерских изделий традиционно востребована в Российской Федерации, куда направляется порядка 2/3 поставок. С 2014 года предприятие экспортирует свою продукцию в Туркменистан, Норвегию, Чехию, Польшу, Монголию, Сингапур. Общее же количество стран-покупателей уже приближается к 15-ти.

Стоимостный объем экспорта «Красного пищевода» за первое полугодие этого года составил более 1,6 млн долларов США, увеличившись на 29% к прошлому году. И это далеко не предел, учитывая проводимую предприятием маркетинговую политику.

ОАО «Красный пищевик» – это предприятие со 145-летней историей, которое смогло не только сохранить свою уникальность, но и обеспечить постоянное развитие, расширение ассортимента выпускаемой продукции. Отмечу крепкую команду специалистов во главе с энергичным, «болеющим» за свое предприятие директором. Такому коллективу по плечу любые задачи!





## Главная задача – строить долгосрочные партнерские отношения с крупными ритейлерами



**От результативности продаж напрямую зависит успешность любого предприятия, его прибыльность и возможности развития. Именно поэтому «Красный пищевик» целенаправленно «укрепляет» структуру прямых продаж по всей республике, в том числе профессиональными кадрами. Легко ли продавать сладкую продукцию, насколько важно выстраивать отношения с крупными ритейлерами и что является главным конкурентным преимуществом продукции бобруйской кондитерской фабрики, рассказала новый начальник отдела прямых продаж г. Минска и Минской области Наталья Китова.**

важно наладить с ними долгосрочные партнерские отношения. Представленность товара в розничной торговле существенно влияет на имидж компании в целом.

**– В каком случае партнерские отношения можно назвать успешными?**

– Когда объемы максимально загруженного товара в полном ассортименте совпадают с быстрым возвратом денежных средств, можно говорить, что стратегия с ритейлером выстроена верно.

**– Насколько узнаваемость бренда позволяет производителю выделиться из своей товарной группы?**

– Узнаваемость – абстрактная черта. В связи с постоянно обостряющейся конкурентной борьбой на рынке наблюда-

ется перепроизводство продукции. Главное конкурентное преимущество – это качество. Поверьте, никакие рекламные кампании или стратегии не помогут производителю, если его продукция некачественная. Приятно осознавать, что потребитель ценит кондитерские изделия «Красного пищевода» за натуральность и изысканный вкус. Мы и дальше будем держать эту высокую планку.

**– Что вы вкладываете в понятие «эффективные продажи»?**

– Максимальная представленность в торговой точке, объем продаж и возврат денег. Это три основных кита.

**– Что для вас значит марка «Красный пищевик»? Ваша любимая сладость?**

– Для меня как рядового потребителя – это качество и безопасность, умноженные на многолетние традиции. Люблю сладкое. Считаю себя поклонником зефира в шоколаде. Но, к сожалению, ограничиваю себя в его употреблении.

**Наталья Китова** по образованию экономист-менеджер. Свою профессиональную деятельность связала с предприятиями концерна «Белгоспищепром». Трудовую биографию начинала в пивоваренной компании «Криница», где прошла путь от товароведа до начальника отдела продаж. На предприятии проработала 13 лет. В 2012 году, в сложное для алкогольной отрасли время, возглавила отдел продаж завода «Минск Кристалл». В 2015 году стала членом команды «Красного пищевода», возглавив отдел прямых продаж по г. Минску и Минской области.

**ОПП г. Минска и Минской области**  
**Адрес:** Минская область, Минский район, Новодворский с/с 33/1-9, район деревни Большое Стиклево  
**Тел.:** 8 (017) 241-40-21, 241-40-38, 241-40-48  
**E-mail:** minsk@zefir.by

**– Вы новый человек в команде «Красный пищевик», какими стали ваши первые шаги в новой должности?**

– В профессиональной сфере для меня верна одна истина: залог успеха компании – это люди. Поэтому в первую очередь я занялась подбором новой крепкой команды, с которой мне предстоит выполнять задачи любой сложности.

**– Сегодня вы отвечаете за самый ответственный участок – г. Минск и Минскую область. На чем будет основана стратегия продаж в данном регионе?**

– Стратегия продаж достаточно проста. Сегодня миром правят ритейлеры. На данный момент национальные розничные сети составляют 80 процентов торговли. Поэтому как никогда

## Продажи – коллективный вид спорта



**Доната Варенко, начальник отдела прямых продаж г. Витебска и Витебской области:**

«Продажи – коллективный вид спорта. Это прежде всего слаженная работа команды в целом. Если одно из звеньев команды начинает давать сбой – хорошего результата не достичь. Несмотря на конкуренцию на рынке, продавать продукцию «Красного пищевода» – только в радость. Мы лидеры по производству зефирно-мармеладных изделий среди кондитерских предприятий страны. Спрос на сладкую продукцию носит сезонный характер. Сейчас мы вступили в летний период, когда покупательский интерес на нашу продукцию снижается и перед нами стоит задача удержать продажи на высоком уровне».

**ОПП г. Витебска и Витебской области**  
**Адрес:** г. Витебск, пр-т Строителей, 11а  
**Тел.:** 8 (0212) 56-50-50  
**E-mail:** vitebsk@zefir.by

**Олег Сап, начальник отдела прямых продаж г. Гродно и Гродненской области:**

«В продажах более 10 лет. Свою профессиональную деятельность начал в качестве торгового представителя компании «Coca-Cola». Сегодня одна из ключевых ролей в продвижении кондитерских изделий на рынке отводится известности бренда. Большой упор делается на то, насколько продукт безопасен для здоровья потребителей и какую пользу он может принести организму человека. Правильность построения схемы продаж зависит от решений руководителя и напрямую влияет на эффективность работы отдела продаж в целом».

**ОПП г. Гродно и Гродненской области**  
**Адрес:** г. Гродно, ул. Суворова, 137  
**Тел.:** 8 (0152) 52-63-45  
**E-mail:** grodno@zefir.by



**Константин Обуховский, начальник отдела прямых продаж г. Бреста и Брестской области:**

«В сферу продаж попал, имея за плечами уже солидный опыт в торговле. На протяжении семи лет занимал должность председателя Ошмянского районного потребительского общества. И как руководитель хочу сказать: не стоит забывать, что на успешный результат дела оказывают влияние как личные, так и профессиональные качества специалистов. В большинстве случаев агентами по продажам «от Бога» не рождаются, а становятся. Для роста по карьерной лестнице необходимы тяга к знаниям, интерес к своему делу, порядочность и, конечно же, трудолюбие. Считаю, что эффективные продажи – это максимальный объем с минимальными затратами».

**ОПП г. Бреста и Брестской области**  
**Адрес:** г. Брест, ул. Янки Купалы, 106а  
**Тел.:** 8 (0162) 55-00-44, 53-41-92  
**E-mail:** brest@zefir.by

**Александр Ермаков, начальник отдела прямых продаж г. Гомеля и Гомельской области:**

«Постоянное расширение брендовой линейки, визуальное оформление торговых марок в европейском стиле помогают «Красному пищеводу» привлечь новых покупателей, усилить существующие позиции на рынке. Продавать «раскрученную» продукцию проще. Например, бобруйский зефир знают еще с советских времен. Умелое позиционирование товара позволяет компании выделяться на фоне конкурентов».

**ОПП г. Гомеля и Гомельской области**  
**Адрес:** г. Гомель, ул. Островского, 101  
**Тел.:** 8 (0232) 25-07-34, 25-07-35  
**E-mail:** kp\_opp\_gomel@tut.by



**Сергей Козлов, начальник отдела прямых продаж г. Могилева и Могилевской области:**

«Могилевская земля издавна славится бобруйским зефиром. И для нас большая честь работать на старейшем кондитерском предприятии Республики Беларусь. Приятно наблюдать за изменениями, происходящими на фабрике: в последнее время кардинально обновилась упаковка, создаются абсолютно новые продукты, поэтому значительно растут и продажи. Гораздо проще продавать продукт, который любишь сам, любит твоя семья. В нашей работе важно постоянное развитие, изучение и применение новых форм и методов продаж. Сегодня в регионе сформирован сплоченный коллектив, способный выполнять все задачи, которые ставит перед нами как руководство предприятия, так и условия рынка».

**ОПП г. Могилева и Могилевской области**  
**Адрес:** г. Могилев, ул. Первомайская, 29  
**Тел.:** 8 (0222) 31-02-35  
**E-mail:** mogilev@zefir.by





## РЕЦЕПТ УСПЕХА



## «Лицо» бренда

ОАО «Красный пищевик» укрепляет имидж на рынке с помощью нового эффектного фирменного стиля. Запоминающаяся корпоративная айдентика торговой марки основана на активном использовании красно-белой цветовой гаммы, логотипа, слогана, изображения воздушного зефира.

Визуальный образ компании особенно важен в системе розничной торговли, где происходит прямая коммуникация с потребителем.

Фирменный стиль уже давно вышел за рамки корпоративной культуры и сейчас «работает» на повышение узнаваемости бренда «Красный пищевик». Теперь полки с продукцией бобруйской кондитер-

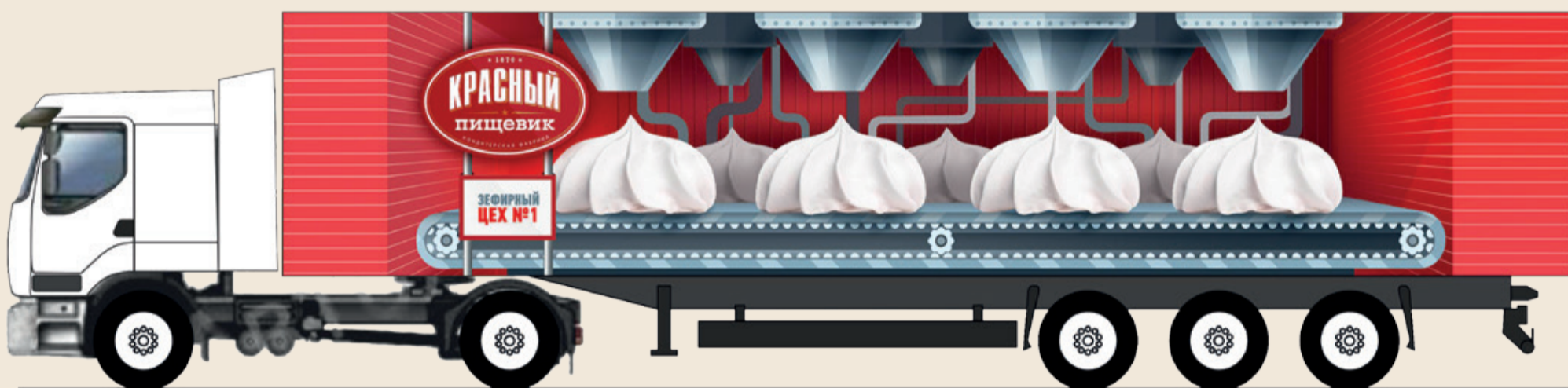


ской фабрики обозначены фирменными шелфтокерами, чтобы любимые сладости можно было легко найти. А для сокосодержащего мармелада и вовсе предусмотрены мобильные выставочные стойки.

Мерчендайзеры, гуру выкладки товара, также переоделись в фирменное – для

них разработана спецодежда в цветовой гамме компании.

Преобразился и спецавтотранспорт кондитерской фабрики. Благодаря брендингованию и оригинальным наклейкам он станет еще заметнее на дорогах республики.



## Бизнес «под ключ»

Компания «Красный пищевик» предлагает представителям малого и среднего предпринимательства уникальную возможность партнерства по системе франчайзинга. Такой механизм ведения бизнеса сводит к минимуму возможные риски, а также не требует больших затрат на раскрутку бренда. Ведь деньги вкладываются в уже известную марку с безусловной репутацией, высокой узнаваемостью товарного знака и сформировавшимся кругом лояльных клиентов.

Бобруйская кондитерская фабрика предоставляет возможность своим будущим франчайзинговым партнерам на максимально комфортных условиях стать владельцами готового продукта – фирменного магазина «под ключ». На основе маркетингового анализа была разработана его визуальная концепция, а также стандарты брендового оформления. Словом, подробная инструкция для развития собственного бизнеса. Дизайн-проект помещения продуман до мелочей: расположение выставочных стенов, их внешний вид, материалы изготовления и т.д. Интерьер магазина в ретро-стиле получился привлекательным и, что немало важно, функциональ-

ным. Теплая «природная» цветовая гамма с использованием фактуры дерева и кирпичной кладки, оформление стен обоями с геометрическим рисунком и люстры с тканевыми абажурами «в горошек» создают элегантную и уютную атмосферу. К слову, именно так в скором времени будут выглядеть все фирменные магазины «Красного пищевода». «Развивать направление франчайзинга мы начали в этом году, так как, на наш взгляд, это самый оптимальный и наи-

более перспективный способ развития фирменной торговой сети компании, – рассказывает начальник бюро франчайзинга ОАО «Красный пищевик» Анна Гацко. – После подписания договора наряду с комплексным пакетом франшизы, а именно – разработанной бизнес-моделью, правом использования нашего бренда, всесторонней маркетинговой и рекламной поддержкой, франчайзи получает качественный узнаваемый продукт со значительной скидкой. При-

чем мы не взимаем с него никаких платежей, кроме стоимости продукции и ежемесячного взноса в размере одной базовой величины. Мебель и торговое оборудование партнер изготавливает самостоятельно с учетом наших реко-

мендаций. Отмечу, что предусмотрены как бюджетные варианты организации торговой точки (павильон), так и масштабный проект (крупный фирменный магазин). Выгода от сотрудничества с «Красным пищевиком» очевидна!».

Франчайзинг, законодательно введенный в Беларуси с 2006 года, только в последние годы стал набирать обороты. Как показывает мировая практика, восемь из десяти франчайзинговых компаний оказываются успешными, поскольку используют уже проверенную и эффективную бизнес-модель.





НОВЫЙ БРЕНД

## Хватай ирис!

«Хватай-ка» – новая торговая марка ириса от «Красного пищевода». Теперь любимый вкус детства станет еще заметнее на магазинных полках, мимо которого пройти будет сложно.

Кричащий слоган «Хватай ирис» на стилизованных мультяшных упаковках сочных цветов призывает покупателей отведать сладкую новинку немедленно. Поверьте, медлить не стоит! Мягкий ирис буквально тает во рту, оставляя после себя приятное послевкусие. Попробовав однажды, сладости всегда найдется место в кармане или дамской сумочке, чтобы в любой момент поделиться с друзьями и близкими.



Сегодня «Красный пищевод» выпускает более 10 видов ирисов с использованием молока сгущенного, сливочного масла, какао-порошка и других компонентов для разнообразия вкусов.

Название новой торговой марки и нового вида продукции «Красного пищевода» говорит само за себя. Овсянка давно перестала быть завтраком исключительно для аристократов, а овсяное печенье признано полноценной заменой питательной каши.

Вкусный и полезный завтрак – залог удачного дня. Чтобы утро было добрым, а день плодотворным, «Красный пище-

вик» предлагает начинать его с овсяного печенья, обращаясь к покупателям известной фразой из произведения о Шерлоке Холмсе: «Овсянка, сэр!». На выбор представлена «Овсянка с изюмом», «Овсянка с корицей» и «Овсянка с ванилью». В составе продукции овсяная мука – полезный продукт для человеческого организма, так как содержит клетчатку, а также огромное количество витаминов и минералов. Новинка поступит в широкую продажу уже в августе.

«Кондитерские изделия нашей фабрики ценят за качество и натуральность, поэтому, расширяя ассортимент, мы в первую очередь думаем о пользе для наших потребителей. Мы уверены, овсяное печенье под брендом «Красный пищевод» достойно пополнит продуктовую линейку предприятия», – отметила начальница отдела маркетинга Елена Курмаз.



Zefir NEWS

## Сладкий продукт на страже продовольственной безопасности

2-6 июня на площадях Футбольного манежа Минска прошла 25-я международная выставка «Белагро». В этот раз ежегодный форум аграриев собрал рекордное количество участников – 500 компаний из 23 стран.

В рамках мероприятия состоялась специализированная выставка «Бел-

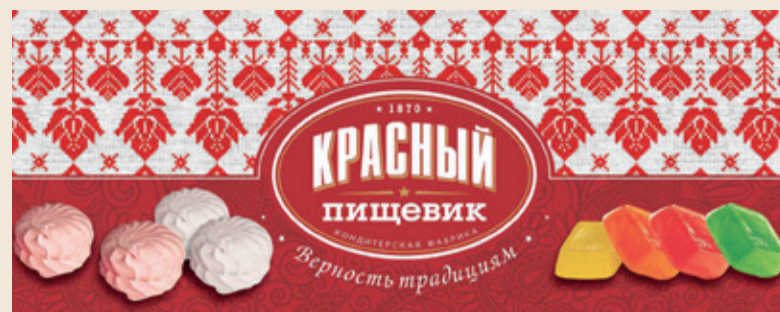
продукт-2015», где посетителям было предложено продегустировать продукцию на любой вкус. Могилевскую область наряду с крупными экономикаобразующими предприятиями представляла бобруйская фабрика «Красный пищевод», которая порадовала гостей форума богатым ассортиментом вкусных и полезных пастило-мармеладных изделий.

На «Белагро-2015» компания впервые продемонстрировала свой новый фирменный стенд, выполненный в едином корпоративном стиле. Вся продукция разместились на широких витринах. Яркими акцентами в оформлении стали бело-красная цветовая гамма, национальная символика, веселая фигурка бобра – символа города Бобруйска.



ЭТО ЗДОРОВО!

## Пектин – всему голова



Устами великого Гиппократа глаголет истина: «Пусть твоя пища будет твоим лекарством, а твоё лекарство – твоей пищей». И сегодня, спустя 2,5 тысячи лет, ученые подтверждают, что питательные вещества, содержащиеся в ней, способны поддерживать и приумножать наши жизненные силы. От каких болезней предостерегают нас пектины, используемые в производстве пастило-мармеладных изделий, специально для читателей газеты Zefir.by рассказала заведующая кафедрой общей гигиены Белорусского государственного медицинского университета, эксперт по оценке пищевой и биологической ценности продуктов питания Наталья Бацукова.

Сегодня в связи с широким распространением среди населения «болезней цивилизации» (ожирение, атеросклероз, гипертония, онкологическая патология и др.) все большую роль играет введение в ежедневный рацион питания продуктов, при разработке и создании рецептурных композиций которых применяются пищевые волокна (пектин, клетчатка, отруби), зародыши пшеницы, тмин и имбирь.

Природный натуральный компонент пектин, обладающий рядом полезных свойств, незаменим в лечебно-профилактических целях. Так, он связывает в желудочно-кишечном тракте тяжелые металлы – свинец, ртуть, кадмий, хром, цинк, кобальт и др., а также радио-

нуклиды, и способствует их выведению из организма.

Кроме того, эти полисахариды благоприятно действуют на развитие полезной кишечной микрофлоры, без которой тормозится синтез гормонов, витаминов, аминокислот и других биологически активных веществ. Пектины способствуют росту и активности бифидобактерий, которые в норме составляют основную массу полезной микрофлоры, населяющей толстый кишечник. В процессе переваривания бифидобактериями пектинов образуется большое количество органических кислот (пропионовой, уксусной и молочной). Кислоты защищают стенку толстого кишечника от повреждений и содействуют быстрому заживлению уже имеющихся. Это особенно важно при наличии полипов толстой кишки.

Попадая в кишечник, пектиновые вещества сдвигают pH среды в более кислую сторону, что губительно для основных возбудителей острых кишечных инфекций. Яблочные пектины значительно более интенсивно, чем пектины другого происхождения, снижают уровень «плохого» холестерина и повышают уровень «хорошего», уменьшают всасывание жиров, захватывают желчные кислоты в кишечнике и увеличивают их выброс, замедляют развитие атеросклероза. Пектины увеличивают вязкость содержимого кишечника, притормаживая тем самым всасывание глюкозы, в результате чего улучшается состояние больных сахарным диабетом. Пектины помогают всасыванию таких важных минералов, как кальций и магний.

### Интересно знать

Мармелад – прекрасное средство избавления от илаков. К такому выводу пришли ученые из Стокгольмского университета.

Исследование показало, что мармелад и некоторые виды фруктового варенья являются отличными адсорбентами. Секрет их очищающих свойств заключается в пектине, который содержится в этих лакомствах в достаточном количестве. Мармелад полезен при болезнях ЖКТ, вызванных патогенной микрофлорой, при нарушениях углеводного обмена и заболеваниях сосудов. Желатин в мармеладе укрепляет хрящевую ткань и улучшает состояние волос и кожных покровов.





## Made in Belarus

«Красный пищевик» – национальный бренд, который достойно укрепляет имидж Беларуси на международном уровне. Теперь новые подарочные наборы бобрыйского зефира представлены в 25 магазинах беспопыльной торговли, в том числе в Национальном аэропорту «Минск» и Гродненском автовокзале.



Кондитерские изделия всегда будут беспроигрышным подарком из путешествия или деловой поездки и самым востребованным товаром в магазинах Duty free.

Сладкие презенты с национальным колоритом от «Красного пищевика» станут прекрасным подспорьем традиционным сувенирам из льна и соломки. Наборы зефира «Бело-розового», «Ванильного» в шоколаде и зефира в белой глазури под общим брендом Zefir.by демонстрируют символику белорусского орнамента. Узоры на упаковке подтверждают – «Сделано в Беларуси», а листок-вкладыш в каждой коробке рассказывает о значении наиболее популярных элементов орнамента, отражающих главные ценности белорусского народа.

Покидая нашу страну, зарубежные гости смогут приобрести «Приветание из Беларуси». Сувенирный набор бобрыйского зефира, как «сладкое письмо», оформлен в почтовом стиле, с изображением главных историко-архитектурных достопримечательностей Беларуси, а также символа г. Бобрыйска – бобра.

## Наша купальская ночь



Стало доброй традицией древний праздник наших предков Купалье отмечать со славянским размахом. В маленьком городке Александрия на берегу Днепра, где когда-то пролегал путь «из варяг в греки», на два дня – 4 и 5 июля – собралось около 50 тысяч гостей из Беларуси, России и Украины.

На празднике «Александрия собирает друзей», как и сотни лет назад, водили хороводы, пускали венки на воду, прыгали через костер и искали цветок папоротника.

В течение двух дней работал город мастеров и выставка-ярмарка товаров белорусской продукции. «Красный пищевик»

угощал всех гурманов зефиром ручной работы, сокосодержащим мармеладом и жевательным мармеладом Feel fruit. Презентовал новые торговые марки и виды продукции. Яркая и современная упаковка драже CHOCONEL, Sweet&fit и VOT ЭТТИ произвела особое впечатление. А подарочные наборы Zefir.by признаны отличным сувениром!

## ИСТОРИЯ В 145 ЛЕТ

### Этапы большого пути

В год 145-летия «Красного пищевика» Zefir.by продолжает публикацию исторических сведений, посвященных основным этапам становления старейшей кондитерской фабрики страны.

Согласно данным из расчетной книги раскладочного сбора с фабрик и заводов Минской губернии за 1896 год, в городе Бобрыйске по-прежнему действует один дрожжево-винокурный завод, принадлежащий купцу Зусьману Рабиновичу. Завод выплачивает 207 рублей окладного сбора в год.

Из информации податного инспектора Бобрыйского уезда также известно, что за установленный на заводе паровой котел мощностью в 23 л.с. Зусьман Рабинович в 1894-1895 годах платил котловой сбор по 10 рублей в год. Уже в 1897-1898 годах на заводе установлен паровой котел мощностью 38 л.с., а котловой сбор составляет 20 рублей в год.

11 февраля 1898 года Зусьман Рабинович продал на правах общего владения 3/5 части принадлежащего ему имущества (дрожжево-винокурный и пивоваренный заводы со строениями) Ошеру Мовшевичу Рабиновичу и Шмерке Израилеву Голодец по купчей крепости № 16, утвержденной старшим нотариусом

Минского окружного суда. Совместными владельцами дрожжево-винокурного и пивоваренного заводов Зусьман и Ошер Рабиновичи и Шмерка Голодец оставались до 1902 года.

14 июня 1902 года Бобрыйским нотариусом Александром Игнатъевичем Пастернаком был совершен акт купчей крепости, согласно которому оба завода перешли в собственность дворян Карла Константиновича Незабытовского и Викентия Альфонсовича Поклевского-Козелло.

Согласно списку промышленных предприятий Минской губернии за 1903 год в данное время винокурно-дрожжевой завод дворян Карла Незабытовского и Викентия Поклевского-Козелло является единственным на территории г. Бобрыйска. Численность рабочих завода составляет 35 человек, среди которых 6 женщин. 18 рабочих живут на территории завода. Оборот завода в год составляет 100 000 рублей, прибыль – 2000 рублей.

Протоколом строительного отделения Минского Губернского правления от 4 декабря 1903 года № 503 согласовывается проект на постройку Незабытовским и Поклевским-Козелло нового каменного здания парового дрожжево-

«1902 года июня четырнадцатого дня явились к Александру Игнатъевичу Пастернаку Бобрыйскому нотариусу, в контору его, находящуюся по Раковской улице в доме Филиповской, лично известные ему и имеющие законную правоспособность к совершению актов Бобрыйский мещанин Зусьман (он же Зыска) Мовшевич Рабинович, купеческий внук Ошер Мовшевич Рабинович и потомственный почетный гражданин Шмерка (он же Шмерель) Израилев Голодец и дворянин Карл Константинович Незабытовский, действующий за себя и по доверенности имеющего законную правоспособность к совершению актов дворянина Викентия Альфонсовича Поклевского-Козелло... Жительствоующие Зусьман Рабинович в г. Бобрыйске, на Слободе Старых Кладниц в доме Покревского, Ошер Рабинович – в том же городе по Романовской улице в доме Горбачевского, Шмерка Голодец – в г. Бобрыйске по Розенмарковской улице в доме Комиссарова, а Незабытовский в имении Бацевичи Бобрыйского уезда, в сопровождении свидетелей... объявили, что они Рабиновичи, Голодец Незабытовский, последний за себя и на основании вышеупомянутой доверенности Поклевского-Козелло, совершают купчую крепость на следующих условиях: Бобрыйский мещанин Зусьман Мовшевич Рабинович, купеческий внук Ошер Мовшевич Рабинович и потомствен-

винокурного завода. В 1904 году на заводе был установлен новый паровой котел, в 1909 году замена котла производится снова.

#### Газета «Zefir.by»

Учредитель: ОАО «Красный пищевик». Адрес: 213805, г. Бобрыйск, ул. Бахарова, 145. Тел. + 375 (225) 48 27 34, e-mail: market@zefir.by  
Издатель: ОДО «Беловагрупп». Адрес: 220034, г. Минск, ул. Чапаева, 3, каб. 116. Тел. +375 29 758 06 17, e-mail: belovagroup@yandex.ru

ный почетный гражданин Шмерка Израилев Голодец продали Карлу Константиновичу Незабытовскому и доверителю его дворянину Викентию Альфонсовичу Поклевскому-Козелло принадлежащее им недвижимое имущество, находящееся в 1-й части города Бобрыйска, на Слободке форштадте, на Слободе старых кладниц, заключающееся, как показано в нижепоименованных актах укрепления, из двух домов, двух заводов, из которых по заявлению сторон один дрожжево-винокурный, а другой пивоваренный, ныне переделанный в солодовенный, двух подвалов, ледника, двух амбаров, из которых ныне один снесен, и двух сараев, а по удостоверению Бобрыйской городской управы из двух домов, двух заводов с мельницею, двух подвалов, амбара и двух сараев, расположенных на участке городской земли, состоящем в десертном, дезконтрактном пользовании продавцов Рабиновичей и Голодца, пространством одна десятая шестистот квадратных сажен, а по городскому инвентарю – 2365 квадратных сажен, из которых 236 квадратных сажен состоит в пользовании без платежа, а остальные 2129 квадратных сажен облагаются платой в доход города по 1 рублю 10 копеек в год...Продажу эту они Рабиновичи и Голодец учинили с присутствием им Незабытовскому и Поклевскому-Козелло, на пользование означенного городского землею

в вышеуказанном количестве, более или менее сколько оной окажется в натуре без остатка, в границах по заявлению сторон, спереди – проезжая без названия улица, пролегающая между означенной городской землей и землей Лидаво-Роменской Железной дороги, справа – мещан Георгия Покревского и Марии Подшиваловой, слева – земля мещан Гирии Лейбы Марюлина, Константина Леоновича, Боуса Рабиновича и наследников Райцина, сзади – земля мещан Даниила Смольского, Марии Подшиваловой и наследников Буделя со всеми на оной земле постройками и приспособлениями, составляющими принадлежность вышеупомянутых заводов, а равно со всеми обязательствами и законными исками, какие ныне существуют и впредь открыться могут. А взяли они Рабиновичи и Голодец за продаваемое имущество при налоговой оценке оного в 3000 рублей, ниде от огня не застрахованного, денег 7000 рублей, причем пошлины и воодие расходы по совершению сего акта стороны обязались платить пополам... Акт сей совершен Бобрыйским нотариусом Пастернаком, удостоверен Старшим Нотариусом Минского окружного суда 28 июня 1902 года.»

(НИАБ фонд 1424, опись 1, дело 166, листы 140-143од.)

Статья подготовлена на основе документов и материалов фондов Национального исторического архива Беларуси.

Продолжение в следующих номерах газеты Zefir.by.