



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



ГЕОГРАФИЯ
ВСТРЕЧ

От Кельна
до Токио



с. 2



КЛАССИКА

Секрет
«Первого
Бобруйского»



с. 3



ВЕРНОСТЬ
ТРАДИЦИЯМ

В магазине
№1



с. 4



Zefir STORY



Зефир: На фабрике ОАО «Красный пищевик» изготавливают зефир как по классической технологии и использованием фруктово-ягодных припасов, так и по современным технологиям. Основные компоненты для изготовления зефира, которые используются на предприятии, – это лецитин, яблочное пюре, патока, сахар, белок яичный. Зефир выпускается под разными торговыми марками. Элитной продукцией является зефир, изготовленный ручным способом. Специалистами разработаны наборы зефира, состоящие из нескольких видов и способные удовлетворить даже самого изысканного потребителя.

До сих пор ни один современный материал не может повторить структуры и природной энергии дерева, ни одно инновационное ноу-хау не может заменить традиционную, проверенную временем технологию приготовления классического зефира!

Мармелад: Мармелад занимает второе место в структуре производства и реализации кондитерских изделий. На фабрике производят желейный и жевательный мармелад. В состав желейного мармелада входит пектин, который является эффективным средством для повышения сопротивляемости организма неблагоприятным экологическим факторам, выводит токсичные вещества, ионы тяжелых металлов и радионуклиды. Желатин, входящий в состав жевательного мармелада, по своему составу соответствует составу аминокислот и обладает многими лечебными и профилактическими свойствами, в частности препятствует развитию болезней суставов.

Продолжение – стр. 2



АКТУАЛЬНО



Нам есть чем гордиться!

В соответствии с решением Бобруйского горисполкома от 23 ноября 2004 года № 26-24 «Об организации ежегодного соревнования по социально-экономическому развитию среди предприятий и организаций Бобруйска» и предложениями комиссии по подведению его итогов за 2015 год, горисполком признал победителями соревнования, присудив 1-е места с вручением переходящих Почетных знамен городского исполнительного комитета, дипломов I степени и денежных премий в размере 200 базовых величин, ряд предприятий и организаций города. И среди них – ОАО «Красный пищевик».

26 февраля во Дворце искусств в торжественной обстановке на

собрании городского актива награда была вручена директору нашего предприятия Сергею Ануховскому. Чуть позже руководители предприятий, занявших первые места, объявили со сцены свое решение – передать денежные премии за победу в соревновании на укрепление и развитие учреждений культуры нашего города.

А Почетная грамота Могилевского облисполкома и денежная премия были вручены главному технологу «Красного пищевода» Инне Матвейчик.

Кстати, победители городского соревнования заносятся на городскую Доску чести. По итогам работы за минувший год нашему предприятию выдали Свидетельство о занесении и на областную Доску чести.

И еще одна приятная новость.

Кондитерская фабрика «Красный пищевик» стала победителем в конкурсе «Лучшие товары Республики Беларусь» 2015 года. В номинации «Продовольственные товары» победу одержал «Мармелад апельсиновый с содержанием натурального сока».

Конкурс «Лучшие товары Республики Беларусь» проводится ежегодно, начиная с 2002 года, по совместной инициативе Госстандарта, областных исполнительных комитетов и Мингорисполкома.

В начале 2015 года наше предприятие начало производство мармелада, аналогов которого нет в Беларуси. Все дело в том, что изготавливается это лакомство с добавлением натурального фруктового сока, поэтому является не только очень вкусным, но и полезным продуктом. Рецеп-



туру мармелада разрабатывали специалисты «Красного пищевода» экспериментальным методом. Мармелад апельсиновый имеет очень яркий и насыщенный вкус, но при этом буквально тает во рту. В нем нет «химии», только сок, сахар, натуральные красители, пектин. Это эффективное средство для повышения сопротивляемости организма к неблагоприятным экологическим факторам. Действительно, сегодня различные пищевые добавки, используемые в кондитерском производстве, позиционируются во всем мире как нежелательные ингредиенты, без которых, увы, в промышленных условиях обойтись достаточно сложно. Однако технологом «Красного пищевода» все же удалось разработать рецептуру мармелада, отказавшись от вредных загустителей и стабилизаторов. Апельсиновый сок содержит витамины А, С, В, Д, а также кальций, калий, железо и другие полезные микроэлементы. Он улучшает работу кишечника, эффективен против авитаминоза, атеросклероза и заболеваний печени.

На сладком подиуме появилось сразу 8 наименований мармеладов: апельсиновый, лимонный, клубничный, вишневый, мультифруктовый, ананасовый, яблочный и малиновый. Но народный суд выбрал для себя самые популярные вкусы: клубничный, лимонный и апельсиновый. Теперь три самых популярных вкуса объединились в одной аппетитной упаковке Мармелад MIX.



Себя показали – других посмотрели

С начала этого года наше предприятие приняло участие уже в шести выставочных мероприятиях различного уровня. Сегодня мы расскажем обо всех, на некоторых остановимся более подробно.

Итак, по порядку. С 31 января по 4 февраля ОАО «Красный пищевик» приняло участие в международной выставке «PRO-SWEETS 2016» в германском Кельне. Нашим зефиром, конфетами, мармеладом, халвой здесь заинтересовались представители компаний из Америки, Швейцарии, Великобритании, Польши, Венгрии, Словении, Монако. Интересовались наши потенциальные партнеры условиями поставок и оплаты, вопросами цены и качества, условиями сертификации, скидками и бонусами. Всем представителям были розданы образцы продукции, каталоги, прайс-листы. Остается подождать, пока компании проработают вопросы по поставкам нашей сладкой продукции.

В ходе этой же выставки наши специалисты посетили стенды производителей оборудования. На стендах компаний «Sollich» и «Chocotech» им передали каталоги для ознакомления и изучения варочного оборудования, глазировочных машин, отливочных машин сахарных масс внутрь и на поверхность заготовки. На стен-

де компании «Theegarten Pactes» представители нашего предприятия ознакомились с заверточными машинами, машинами «флоупак», машинами для формовки, резки и упаковки твердой и мягкой карамели, ириса, жевательных конфет, системами подачи. Вся собранная информация по оборудованию анализируется службой главного инженера и в случае заинтересованности, экономической выгоды, будут заключены контракты на поставку, установку и запуск оборудования в цехах «Красного пищевода».

Едем дальше. С 8 по 12 февраля наше открытое акционерное общество приняло участие в международной выставке «Продэкспо-2016», проходившей в Москве. А с 25 по 28 февраля – в выставке-ярмарке «Святочны кірмаш» в Орше.

Маркетологи летят на восток. С 8 по 11 марта в японском Токио проходила крупнейшая в азиатско-тихоокеанском регионе международная выставка пищевых продуктов и напитков «FOODEX JAPAN 2016», отражающая последние достижения на мировом продовольственном рынке. Если перечислять названия всех фирм, с представителями которых наши специалисты в ходе выставки провели переговоры о сотрудничестве, не хватит страницы этой газеты. Более



тридцати компаний из Кореи, Японии, Китая, Австралии, Канады, ЮАР, Монако, Молдовы проявили интерес к «Красному пищевику» и выпускаемой нами продукции.

Следующим адресом командировки специалистов предприятия стал город Худжанд в Таджикистане. 20 марта в выставочном дворце резиденции президента Республики Таджикистан была организована выставка-ярмарка, в которой свои товары представили многие белорусские предприятия, в том числе и «Красный пищевик».

На общем стенде фабрики были предложены рекламные, сувенирные и информационные материалы, а также образцы продукции. Что касается итогов этой выставки, в ходе встречи и переговоров с директором компании «Пардис Дурафшон» Шухратом Юлдашевым, было подписано соглашение о дальнейшем сотрудни-

честве и поставке продукции на текущий год. Так же были подписаны протоколы о намерениях по сотрудничеству с компанией «ИсфараФуд» и ООО «ОРО Исфара». Их специалисты получили для проработки вопросов по закупкам кондитерских изделий образцы продукции, каталоги, прайс-листы. Были оговорены и наши условия поставок.

А уже с 7 по 9 апреля «Красный пищевик» принял участие в ежегодной специализированной продовольственной выставке «FoodExpo 2016», которая проходила в здании Крымского республиканского Дворца культуры профсоюзов в Симферополе.

Кстати, помимо полезных и выгодных знакомств и переговоров, заключенных контрактов и договоров о сотрудничестве, подписанных протоколов о намерениях, на двух последних мероприятиях ОАО «Красный пищевик» был отмечен дипломами.

Продолжение.

Начало – стр. 1

Драже: Ассортимент драже насчитывает несколько наименований: сахарное, драже с корпусами из семечек, изюма, орехов (кокос, миндаль, фундук, кешью и др.), драже с накаткой из шоколадной глазури, белой шоколадной глазури, какао-порошка, сахарной пудры.



Ирис: На предприятии производится ирис литой и тиражный с использованием молока сгущенного, сливочного масла, какао-порошка и других компонентов для разнообразия вкусов.

Конфеты: Ассортимент конфет насчитывает несколько видов – это конфеты, глазированные шоколадной глазурью с желевыми и сбивными корпусами с добавлением натуральных припасов.

Халва: Предприятие выпускает халву подсолнечную, в том числе глазированную, с наполнителями (арахис, кокос, кешью, миндаль, изюм), арахисовую и тахинную. Халва выпускается как весовой продукцией, так и фасованной. Высокое содержание растительных жиров делает халву питательной и, вместе с тем, нетяжелой пищей, сахара помогают справиться с любыми умственными и физическими нагрузками.



Мастера делают «Мастер зефирных дел»

Более 50 лет мы бережно храним традиции производства зефира ручным способом. В талантливых руках наших мастеров рождается настоящий сладкий шедевр, уникальный и неповторимый, созданный специально для Вас. Для настоящих ценителей!

Более десятка новых торговых марок – «Красный пищевик» провел ударный ребрендинг практически всех продуктовых линеек. К обновлению главного фирменного

лакомства – зефира ручной работы – подготовились с особым старанием. Давно всем знакомые и любимые наборы зефира «Одуванчик», «Фантазия», «Грибы зефирные», «Бобруйский» теперь объединяет единый бренд «Мастер зефирных дел». Именно на «Красном пищевике» производятся самые изысканные кондитерские изделия настоящими мастерами своего дела. Изысканная и основательная упаковка, выполненная в лаконичном дизайне, соответствует современным эстетическим требованиям и премиальной категории продукта hand-made.

Корпуса подарочного зефира «Фантазия», «Грибы зефирные», «Бобруйский» глазируются

ручным способом уже на протяжении 50 лет! Шоколадная глазурь набирается в обогреваемые

котелки, в которые также дозируются, в соответствии с рецептурой на конкретный вид зефи-



ра, жареный дробленый арахис. При изготовлении зефира «Одуванчик», обсыпанного вафельной крошкой, корпус окунается в шоколадную глазурь, затем обкатывается в крошке.

«Мастер зефирных дел» – заслуженное имя для лучших произведений сладкого искусства!





Покоряем торговые сети России, и не только

Основными стратегиями развития нашего предприятия является выпуск качественной и конкурентоспособной продукции, поиск новых перспективных рынков сбыта с целью увеличения объемов реализации, а также повышение доли экспорта в общем объеме реализации продукции, чем непосредственно и занимается отдел продаж на экспорт. ОАО «Красный пищевик» имеет уверенный «знак качества» как на территории Беларуси, так и в Российской Федерации и в других странах СНГ. Из года в год предприятие занимает стабильную позицию в ряду ведущих кондитерских предприятий страны, наши изделия на равных конкурируют с аналогичной продукцией московской «Ударницы» и другими предприятиями стран ближнего зарубежья.

Внешний рынок в процентном соотношении сегментирован на рынок Российской Федерации и страны дальнего зарубежья (Литва, Латвия, США, Казахстан, Израиль, Монголия, Армения, Чехия). Основная же доля экспортной продукции идет на российский рынок. Наше предприятие работает с организациями различных форм собственности. Продукция ориентирована на самых разных потребителей. Основными покупателями продукции в России являются торговые дома, общества с ограниченной ответственностью.

Крупнейшими компаниями-партнерами являются Торговый дом ООО «Красный пищевик», который занимается исключительно реализацией нашей продукции по следующим федеральным округам России: Центральному, Северо-Западному, Приволжскому, Южному, Уральскому, Сибирскому, Дальневосточному, и ООО «Макс Трейд», которое реализует нашу продукцию через торговую сеть «Ашан», ее география охватывает все крупные города России и насчитывает 269 магазинов, из них 92 – гипермаркеты. В I квартале текущего года поставки по данным направлениям увеличились в общем объеме по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Среди крупнейших торговых сетей, с которыми мы активно сотрудничаем через Торговый дом ООО «Красный пищевик» можно выделить «Metro», «Диксика», «Магнит», «Магнолия».

Торговая сеть «Metro» – крупная мировая сеть, которая представлена 2200 торговыми центрами в 31 стране мира, а с 2000 – и в России. Около 7500 поставщиков и производителей задействованы в формировании ассортимента из 20 тысяч наименований продоволь-

ственных и непродовольственных товаров. На территории России открыты более 80 торговых центров и гипермаркетов в крупнейших городах.

Торговая сеть «Диксика» – сеть на территории РФ, включающая в себя как крупные торговые центры и гипермаркеты, так и небольшие магазины «шаговой доступности».

Торговая сеть «Магнит» – сеть, с которой мы начали сотрудничать в I квартале этого года в тестовом режиме. География поставок представлена на данный момент 3 городами – Смоленск, Вязьма, Гагарин. Ведутся активные переговоры по расширению сотрудничества.

Торговая сеть «Ашан» – французская корпорация, представленная во многих странах мира, является крупнейшей в России, география которой охватывает практически все города, даже самые небольшие. По состоянию на сегодня в стране действуют 269 магазинов, из них 92 – гипермаркеты. Мы реализуем продукцию в сеть магазинов «Ашан» через ООО «Макс Трейд».

Без сомнения, приоритетным направлением внешне-экономической деятельности ОАО «Красный пищевик» является как расширение географии поставок в Российскую Федерацию, так и освоение рынков стран дальнего зарубежья, рынков Евросоюза, Китая, Австралии. Основными покупателями в дальнем зарубежье являются частные фирмы, как крупные, так и небольшие, которые занимаются продвижением нашей продукции по магазинам, павильонам. Как по ближнему, так и дальнему зарубежью, оптовиков, закупающих кондитерскую продукцию, в первую очередь интересует цена продукции, упаковка, качество, срок годности, условия платежа. Специалисты отдела проявляют гибкость в работе с зарубежными клиентами, стараясь создать максимально комфортные условия для сотрудничества – практикуется индивидуальный подход к каждому партнеру, рассчитываются возможные скидки, обсуждаются дополнительные условия поставки и платежа, отправ-

ляются образцы продукции на дегустацию. Цель нашей работы – долгосрочное партнерство с существующими контрагентами и непрерывный поиск новых рынков сбыта. Среди крупных компаний-партнеров можно выделить ЗАО «Ривона» (Литва), крупнейший заказчик ИП «Алеся» (Казахстан), Euphoria Fancy Food Inc. (США), SIA Belpisheprom (Латвия), SIA Saspin-L (Латвия), ALFA Mega Food Ltd. (Израиль) и AP-BE (Армения). Да, с рынка поставок в 2016 году ушли некоторые компании. Несмотря на небольшие объемы заказов, контакты с представителями данных контрагентов поддерживаются, и возможность будущего сотрудничества не исключается.

Общий объем поставок крупнейших покупателей РФ и стран дальнего зарубежья увеличился с 398,65 тонн в I квартале 2015 года до 429,82 тонн за I квартал текущего. В валютном измерении – с 563,39 тыс. долларов в I квартале 2015 года до 571,28 тыс. долларов в I квартале текущего года.

Подводя итог, можно сделать вывод, что динамика развития продаж на экспорт ОАО «Красный пищевик» заметна и результативна. Сравнение показателей доказывает пусть и незначительное, но постоянное увеличение продаж, что является признаком успешного функционирования предприятия как поставщика продукции на внешний рынок. Совместная работа с отделом маркетинга в сфере продвижения нашей продукции за рубеж, участие в международных выставках и форумах, активный мониторинг в сети интернет, активность, коммуникабельность и личный вклад каждого сотрудника, индивидуальный подход к каждому клиенту, что особенно важно в работе с иностранными партнерами, – все это является залогом результативной работы отдела продаж на экспорт.

Денис БЕЛЯНЦЕВ,
исполняющий
обязанности начальника
отдела продаж на экспорт.

РЕЦЕПТ УСПЕХА



Так в чем же секрет классического «Первого Бобруйского» зефира?

Нет на свете города диковиннее Бобруйска. Неприметный на первый взгляд, среди детей лейтенанта Шмидта он не зря считался прекрасным, высококультурным местом. Весьма занятные истории происходили в Бобруйске. И как раз в те времена здесь начал производиться отличный зефир!

– Нашли дураков! – визливо кричал Ланиковский. – Вы мне дайте Среднерусскую возвышенность, тогда я подпишу конвенцию.

– Как, всю возвышенность? – заявил Балаганов. – А не дать ли тебе еще Мелитополь впридачу? Или Бобруйск?

При слове «Бобруйск» собрание болезненно застонало. Все соглашались ехать в Бобруйск хоть сейчас. Бобруйск считался прекрасным, высококультурным местом». (И. Ильф, Е. Петров).

В год своего 145-летия ОАО «Красный пищевик» неоднократно радовал сладкоежек новинками, так, на Новый 2016 год кондитерская фабрика не могла не порадовать пополнением в линейке классического зефира – зефир торговой марки «Первый Бобруйский». За основу концепции разработки дизайна упаковки было взято культовое произведение Ильфа и Петрова «Золотой теленок», знаменитый герой которого, Шура Балаганов, и традиционный бобруйский зефир, приготовленный по классическим технологиям, являются символами нашего города. Сам же Бобруйск в романе назван лучшим на территории Советского Союза, правда, по версии детей лейтенанта Шмидта. Но мы с ними спорить не будем.

Продолжение на стр. 4





РЕЦЕПТ УСПЕХА

Продолжение. Начало на стр. 3

«Первый Бобруйский» – это классический зефир из местных сортов яблок, технология производства которого строго соблюдается и по сегодняшний день. Торговая марка «Первый Бобруйский» включает традиционные вкусы: бело-розового зефира, со сливочным вкусом, со вкусом крем-брюле, ванильного, с клубникой, с малиной и витаминами, с черной смородиной, с черникой и с клюквой. И все в упаковках по 300 граммов.

Примечательно, что для ягодного зефира добавляются протертые ягоды, которые придают цвет и вкус. Секрет классического зефира таится в том, что он обязательно должен «дышать», поэтому его сушат на деревянных лотках. До сих пор ни один современный материал не может повторить структуры и природной энергии дерева, ни одно инновационное ноу-хау не может заменить традиционную, проверенную временем технологию приготовления классического «Первого Бобруйского» зефира! Приятного аппетита!



НАША ТОРГОВАЯ СЕТЬ

Фирменный, первый, лучший!



Как известно, 24 октября минувшего года после реконструкции вновь заработал обновленный фирменный магазин №1 ОАО «Красный пищевик» на улице Социалистической, 94. В основу его оформления легли две концепции: «классика» и интерьер с историей – «фабрика». Расскажем о них чуть подробнее.

«Классика» основана на фирменных красно-белых цветах «Красного пищеви́ка» и неизменного «Верность традициям». Черная окантовка элементов мебели придает стилю элемент строгости и солидности. Логотип предприятия представлен в парадном варианте – заключенным в рамку на белом фоне. Эмоциональный акцент концепции – тканевые ретро-абажуры.

Концепция «фабрика» предусматривает использование базовых элементов бренда «Красный пищевик» – логотипа, паттерна в качестве стилиобразующих элементов интерьера магазина. Связь с промышлен-

ной историей марки и самого предприятия подчеркивается кирпичной стеной. Дополнительный эмоциональный акцент – старые фотографии, винтажные приборы и торговое оборудование.

...Прошло восемь месяцев, как этот торговый объект в новом формате принимает покупателей. Кстати, как сказала заведующий фирменным магазином Галина БЕРЕЗИНА, в месяц здесь приобретают зефир, мармелад, халву, конфеты около 17 с половиной тысяч бобруйчан и гостей нашего города. Не сложно подсчитать, что в день тут обслуживают около 600 покупателей.

А что думают о нашей продукции, обновленном магазине и его продавцах сами сладкоежки мы у них и поинтересовались.

Мария СОЛТАН,
пенсионерка, участница

Великой Отечественной войны:

– Этот магазин мне очень нравится! Здесь работают приветливые, вежливые продавцы, которые хорошо, культурно обслужи-

вают нас, покупателей. Здесь представлен большой выбор продукции «Пищевика», причем, очень вкусной. Я – бабушка, но очень люблю и зефир, и мармелад. Я живу здесь, на площади Ленина очень давно – это мой любимый магазин. А после проведенного здесь ремонта, он стал более современным.

Андрей ГУДКОВСКИЙ,
бобруйчанин:

– Честно говоря, продукцию «Красного пищеви́ка» я покупаю не часто. Тем не менее, она мне нравится, и иногда я позволяю побаловать себя сладеньким. Вот, как сегодня. А сам магазин мне и до реконструкции нравился, и сейчас нравится.

Наталья ЗАХАРЧУК,
коренная бобруйчанка:

– Все, что выпускает «Красный пищевик», любит вся наша семья. Дети больше мармелад, я предпочитаю зефир. Так что в магазине этом мы частые гости. Магазин – хороший, уютный, очередей стало меньше. И интерьер сделали замечательным – современный, но с историческими нюансами. Сразу видно, что сотрудники фабрики чтут свои традиции.

Заглянул я и в книгу «замечаний и предложений». Вот только две записи из нее от гостей Бобруйска.

Валерий СИРОТИН, Израиль: «Выражаю благодарность Матвеевой Инне Петровне – очень вежлива, тактична, ненавязчива...».

Борис ОРЛОВ, г. Минск: «Выражаю благодарность всем продавцам магазина за высокую культуру обслуживания. Желаю успехов!».

Перефразировав, можно утверждать: устами потребителей глаголет истина!



ГОТОВИМ ВКУСНО

Приятного аппетита!

Столовая ОАО «Красный пищевик» приняла первых посетителей в 1987 году. Однако в 2015–м здесь были проведены работы по реконструкции, и в обновленном виде столовая вновь распахнула двери перед работниками своего предприятия и гостями.

Сегодня тут работает опытный и сплоченный коллектив под руководством заведующей Елены Копышевой. Сотрудники столовой уверены – один гость хорошо, а много – еще лучше! Поэтому здесь всегда рады своим клиентам, к каждому из них – индивидуальный подход.

А сейчас немного о самой столовой. Ее интерьер выполнен в современном стиле с применением высококачественных, и что немаловажно, безопасных отделочных материалов. Просторный обеденный зал может вместить до ста человек, что позволяет с размахом отмечать здесь любые торжества – банкеты, фуршеты,

юбилеи, свадьбы, корпоративы и другие праздничные мероприятия. Отмечать весело и главное – вкусно! Здесь просто огромный ассортимент разнообразных блюд и напитков, а также всегда в наличии – свежая выпечка. При этом вам предложат выбор из меню, которое ежедневно обновляется. Холодные и горячие закуски, салаты, напитки, мучные и кондитерские изделия...

Столовая оснащена новейшим оборудованием, которое позволяет быстро и качественно приготовить различные блюда. Так же здесь установлена новая линия раздачи, которая имеет современный дизайн и в тоже время позволяет поддерживать определенную температуру. Соответственно, и должное качество готовых блюд. В обеденное время здесь накормят сытным и вкусным обедом по самым доступным ценам, а для сотрудников фабрики еще и скидка действует.

А еще сотрудниками столовой регулярно проводятся Дни национальной кухни и Дни кухни различных народов мира. Внедряют они и новые блюда, которые становятся фирменными. Работает в нашей столовой и «стол заказов», где по предварительной заявке можно заказать торты, свадебные караваи, овощные и мясные полуфабрикаты. И выпечка кондитерского участка столовой пользуется огромнейшей популярностью. Торты и пирожные, с любовью приготовленные здесь – это вкуснейшее и изумительное на вид лакомство – всегда станет украшением любого праздничного стола. Каждый торт индивидуален и неповторим. Каждое кондитерское изделие не только радует своим превосходным видом, но и великолепно на вкус. Ведь готовя его, наши кондитеры используют только качественные и свежие ингредиенты.

Ах, да! Чуть не забыл. В столо-



вой ОАО «Красный пищевик» есть еще и банкетный зал, который приятно удивит удобной, добротной мебелью, отличным освещением, необычными элементами декора. Одним словом – уютом. А наивкуснейшие блюда на банкетном столе будут красиво представлены на изящных скатертях и оформлены изысканной посудой. Согласитесь – это сделает атмосферу банкетного зала еще более комфортной.

Короче говоря, в столовой нашей фабрики есть все, чтобы каждый зашедший сюда почувствовал себя желанным гостем: любезные и рас-

торопные повара, богатый выбор блюд для любого гурмана и уютная обстановка. И пусть эта обновленная столовая приносит радость от комфортных условий труда ее работникам и приятные минуты обеденного отдыха сотрудникам «Красного пищеви́ка»!

Как стало известно, 3 июня республиканская комиссия подвела итоги конкурса на лучшее обслуживание общественным питанием в производственных организациях. Столовая нашего предприятия была награждена Дипломом участника смотра-конкурса.

Газета «Zefir.by»

Учредитель: ОАО «Красный пищевик»

Адрес: 213805, г. Бобруйск, ул. Бахарова, 145. Тел. +375(225) 48 27 34, e-mail: market@zefir.by