

Русская монастырская пекарня держит курс на расширение

Пекарня при Толгском монастыре в окрестностях Ярославля производит хлебобулочные изделия для монахинь, паломников и посетителей женского монастыря. В планах предприятия наладить поставку хлебобулочных изделий в другие церковные общины и магазины в Москве. При этом пекарня делает ставку на печи из Германии.



© DEBAG

+++ Толгский монастырь в окрестностях Ярославля – популярное туристическое место

+ Ярославль входит в число старейших городов Центральной России. Город с населением 600 000 жителей находится на расстоянии 280 км от Москвы и является туристическим центром. Расположенные здесь памятники средневековой архитектуры в 2005 г. были внесены в список объектов всемирного культурного наследия ЮНЕСКО. К числу самых известных достопримечательностей относятся Спасо-Преображенский монастырь, Церковь Ильи Пророка и Церковь Богоявления. В окрестностях Ярославля находится Толгский монастырь – популярное туристическое

место. При монастыре действует пекарня, в которой работает 65 сотрудников. Пекарня работает круглосуточно все дни недели, кроме воскресенья. В месяц здесь перерабатывается 60 тонн муки, используемой для производства хлебобулочных изделий.

Особенность пекарни заключается в том, что все изделия производятся без применения добавок, усилителей вкуса, консервантов и стабилизаторов. При производстве хлеба не используются хлебопекарные дрожжи. Вместо них применяется закваска, изготовленная на основе муки с высокой газообразующей способностью.



© DEBAG

+++ Ассортимент пекарни включает 25 видов продукции. Основным продуктом является хлеб



© DEBAG

+++ Печи фирмы DEBAG обеспечивают надлежащую гибкость производства



+++ 65 сотрудников круглосуточно производят хлебобулочные изделия для собственных нужд монастыря, его посетителей и покупателей



+++ Расстойная камера была также приобретена в Германии

Здесь производится 25 различных продуктов (хлеб, пряники, выпечка, пирожные, булочки и т.д.). Но основным продуктом, безусловно, является свежий хлеб – для собственных нужд монастыря, а также для паломников и посетителей.

Комплексная модернизация

В этом году хлебопекарное предприятие инвестировало средства в новое оборудование и провело модернизацию. Было заключено соглашение с немецкой фирмой DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH из Баутцена. В первую очередь были приобретены печи модельного ряда DILA. Они легко адаптируются к меняющимся потребностям производства. Дополнительным преимуществом является быстрый прогрев и запуск печи. После посещения самого немецкого машиностроительного предприятия и нескольких предприятий, на которых используется произведенное им оборудование, владельцы монастырской пекарни убедились в

качестве установок из Баутцена. Хлебопекарное предприятие также приобрело многоярусную печь HELIOS. Благодаря наличию каменного пода и равномерному распределению теплого воздуха в печи возникает благоприятная атмосфера для выпечки. Кроме того, фирма DEBAG поставила две печи MONSUM S5 и расстойную камеру, рассчитанную на четыре стеллажных тележки. На вопрос, почему хлебопекарное предприятие остановило свой выбор на немецком оборудовании, его представители ответили так: «Оборудование немецкой фирмы DEBAG дает нам возможность производить высококачественные изделия и предоставляет качественный сервис». В случае возникновения проблем сложности устраняются на месте техническими специалистами сервисной службы фирмы DEBAG. После реализации инвестиционной программы, намеченной на 2016 г., монастырская пекарня планирует в 2017 г. дальнейшее расширение и развитие сбытовой розничной сети. +++

рекламный модуль



Мировой лидер в резке хлеба более 75 лет.

- Лезвия для резки хлеба и булочек
- Решетка и направляющие
- Автоматическая заточка

- Ножи с возвратно-поступательным движением
- Конвейерная цепь (MultiFlex и Monoflex)





Бесплатная линия 1-800-553-4992 • Факс 563-386-7707 • sales@hansaloy.com • www.hansaloy.com



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.