

Ледяное лакомство

Его подавали императорам в Древнем Китае, королям и римским папам. Его знали древние греки, и описал в своих путевых журналах знаменитый Марко Поло. История мороженого насчитывает тысячелетия. Его предшественника – мелко наструганное замороженное молоко – в Киевской Руси обожали не только князья, но и простой люд. В современном же варианте оно появилось в России в середине XVIII века, а его промышленное производство началось у нас лишь в 1932 году. И вот уже 80 лет мороженое по праву является одним из самых любимых лакомств в нашей стране

Впереди планеты всей

Освоение космоса, балет, хоккей, фигурное катание, советское мороженое... Это не миф, мы действительно были здесь лидерами. По качеству наше мороженое являлось лучшим в мире! ГОСТ, введённый весной 1941 года на производство мороженого, до сих пор считается самым жёстким мировым стандартом для производства пищевых продуктов. По нему отечественное мороженое выпускалось исключительно на молочных жирах и без каких бы то ни было консервантов и красителей. На всей огромной территории СССР оно изготавливалось по единой технологии, и малейший шаг влево или вправо карался сурово: любое отклонение от вкуса, цвета или запаха отправляло партию в брак. Всё, что касалось упаковки, расфасовки, маркировки, хранения и транспортировки мороженого, регламентировалось не менее жёстким государственным стандартом. Не удивительно, что вкуснейшее и свежайшее наше мороженое стало в СССР одним из экспортных продуктов. За границей оно пользовалось неизменным спросом, его подавали в дорогих ресторанах. В предвоенные годы в стране выпускалось уже около 100 тысяч тонн мороженого в год! А периодом наиболее активного роста производства отечественного мороженого стали шестидесятые годы, когда его стали выпускать втрое больше, чем до войны. Флагманом производства мороженого в СССР всегда была Москва,



где работало три крупнейших производителя этого сладкого лакомства, включая экспериментальную фабрику мороженого в Филях. Продукция 7, 8 и 10-го столичных хладокомбинатов славилась по всей стране и не только. Сегодня в Москве осталось два крупных производителя мороженого – это фабрики «АльтерВЕСТ» и «Баскин Роббинс».

По сути – два новых, современных завода, построенных в 1990-х, продолжают сегодня традиции московского мороженого. Расцвет производства мороженого в России пришёлся на 1986–1990 годы. За это время были построены 25 новых фабрик мороженого, а его потребление достигло 3 кг в год на человека.

В настоящее время производство мороженого у нас в стране осуществляют около 150 предприятий, которые выпускают около 400 тысяч тонн продукции в год.

Кому он нужен, этот ГОСТ?

Сегодня уже никого не удивишь разнообразием ассортимента мороженого: есть всё, что душа пожелает. Только вот всё чаще нас пугают, что теперь мы, мол, едим не «настоящее» мороженое, что делают его неизвестно из чего. То замаячил на горизонте какой-то непонятный «мелорин», то всплыли какие-то «десерты взбитые замороженные фруктовые» или «сладкие пищевые льды» вместо привычного и любимого фруктового мороженого. И всё чаще на упаковке мороженого встречаешь надпись «с использованием растительного жира». Так что же всё-таки происходит с нашим когда-то самым лучшим в мире мороженым? Что мы едим на самом деле?

– Дело в том, что советский ГОСТ на мороженое давным-давно устарел и с развалом СССР практически перестал применяться, – рассказывает генеральный директор Союза мороженщиков России Валерий Елхов. – Но вплоть до 2000 года разработка такого рода документов у нас в стране не велась, и производство мороженого проводилось в основном на основе технических условий, которых насчитывалось более 60. Контролировать качество продукции при таком многообразии нормативных документов было очень сложно. Кроме того, после ликвидации ряда министерств и создания Госагропрома роль государственных организаций в развитии производства мороженого была практически утрачена. А с проведением приватизации административное влияние на предприятия прекратилось. Теперь каждый производитель сам определял правила своей «игры», и, что скрывать, некоторые из них в погоне за прибылью не гнушались использовать сырьё не лучшего качества, а то и фальсифицировать свою продукцию.

– И только с созданием Союза мороженщиков России, который в 2000 году объеди-

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

«Баскин Роббинс» – традиции и инновации

Компании «Баскин Роббинс» удалось создать уникальную всемирно известную концепцию кафе-мороженого. Начав с первого кафе в 1945 году, к сегодняшнему дню сеть распространилась на 54 страны мира, где открыты более 6500 заведений под знакомой каждому вывеской. Каждый день в кафе компании попробовать мороженое приходят более 1,5 миллионов человек. Компания «Баскин Роббинс» продолжает своё развитие, основываясь на приоритетных направлениях – производстве продукции высокого качества и расширении сети кафе «Баскин Роббинс».

Более 20 лет торговая марка «Баскин Роббинс» представлена на российском рынке и пользуется заслуженной популярностью у любителей мороженого. В 1996 году под руководством создателя и основоположника компании в России Юрия Абрамяна состоялось открытие крупнейшей в Европе фабрики мороженого «Баскин Роббинс».

На предприятии внедрена многоступенчатая система контроля качества, включающая входную проверку ингредиентов для производства мороженого и каждой партии готовой продукции специалистами собственной аккредитованной микробиологической лаборатории. По оценкам российских и международных экспертов, продукция предприятия традиционно является отличной.

Использование в производстве только натуральных сливок высшего качества и контроль на всех этапах производства – неизменный принцип компании.

Качество продукции компании подтверждается многочисленными золотыми медалями и наградами специализированных конкурсов. В рамках международного конкурса «Лучший продукт» выставки «Продэкспо 2012» компания «Баскин Роббинс» была удостоена золотой медали за группу мороженого и торты.

Система менеджмента качества сертифицирована на соответствие требованиям ИСО 9001-2008. С 2010 года компании разрешено экспортировать продукцию в страны Евросоюза.

В кафе «Баскин Роббинс» посетителя ждёт стильный интерьер, разнообразное мороженое и высокий уровень сервиса. Неизменный интерес достигнут и благодаря 135 сортам пре-



миального мороженого, десертам из мороженого.

Особое внимание уделяется заботе о здоровье населения, разработана инновационная линия «Премиум Лайт», а также уникальное для России мороженое с заменителем сахара, отмеченное почётным знаком Российской Диабетической Ассоциации за поддержание в ассортименте сортов мороженого со сниженной калорийностью и низким гликемическим индексом.

Постоянно расширяется ассортимент продукции, ежегодно производится 5 новых сортов мороженого, выпускаются новые эксклюзивные виды тортов: от элегантных супермини, рассчитанных на 2–3 порции, до эксклюзивных свадебных, юбилейных тортов по индивидуальному заказу. Посетителей кафе компания радует новыми рецептами модных десертов и напитков из мороженого.

– Сегодня успешно функционирует 259 кафе в 85 городах РФ и странах СНГ. Мороженое «Баскин Роббинс» представлено в самых крупных розничных сетях. Покупать мороженое домой и посещать кафе стало хорошей традицией,

– считает Генеральный директор ЗАО «БРПИ» Агнесса Осипова.

В области франчайзинга разработан и внедрён инновационный дизайн HAPPY 1.0, для партнёров предлагаются новые разнообразные концепции расширения бизнеса – от отдельно стоящих кафе, до миниформатов «Баскин Роббинс».

– Увеличение сети кафе на 40% за последние 2 года ярко демонстрирует растущий интерес к бизнесу компании, более 70% кафе открываются нашими действующими партнёрами – отмечает Агнесса Осипова. Компания оказывает поддержку малому и среднему бизнесу, что даёт возможность открытия новых предприятий и создания дополнительных рабочих мест в различных регионах РФ и странах СНГ.

Согласно недавнему опросу исследовательского холдинга «Ромир», «Баскин Роббинс» вошёл в тройку лидеров сетей общественного питания России.

– Для нас важно поддерживать высочайший уровень прежде всего по качеству продукта, сервису и инвестиционной привлекательности для наших партнёров, и нахождение компании в тройке самых популярных сетей общепита доказывает это, – говорит Агнесса Осипова. ■

www.brpi.ru