



**Здоровье начинается с хлеба!**

ЗАО «Хлебокомбинат»

# О КОМПАНИИ

«Калужский хлебокомбинат» - крупнейшее предприятие Калужской области по выпуску хлебобулочных изделий.

ЗАО «Хлебокомбинат» не только предприятие, обладающее колоссальными производственными мощностями, позволяющими обеспечить всю область хлебом, но и, прежде всего – это гарант Калужского региона по защите калужан от некачественной продукции.

## НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- ① Широкий ассортимент выпускаемых хлебобулочных изделий
- ② Линейка продукции лечебно – профилактического назначения
- ③ Трехуровневый контроль качества выпускаемой продукции
- ④ Работа с российскими производителями сырья
- ⑤ Строгое соблюдение графика доставки продукции.
- ⑥ Автопарк более 100 автомашин.
- ⑦ Индивидуальный подход к каждому клиенту



# ДОЛЯ ПРЕДПРИЯТИЯ НА РЫНКЕ

**150**

**ГРАММ**

Среднее суточное  
потребление хлеба

**ТОНН ХЛЕБА**

Суточное потребление  
в области



**1 000 000**  
**человек**

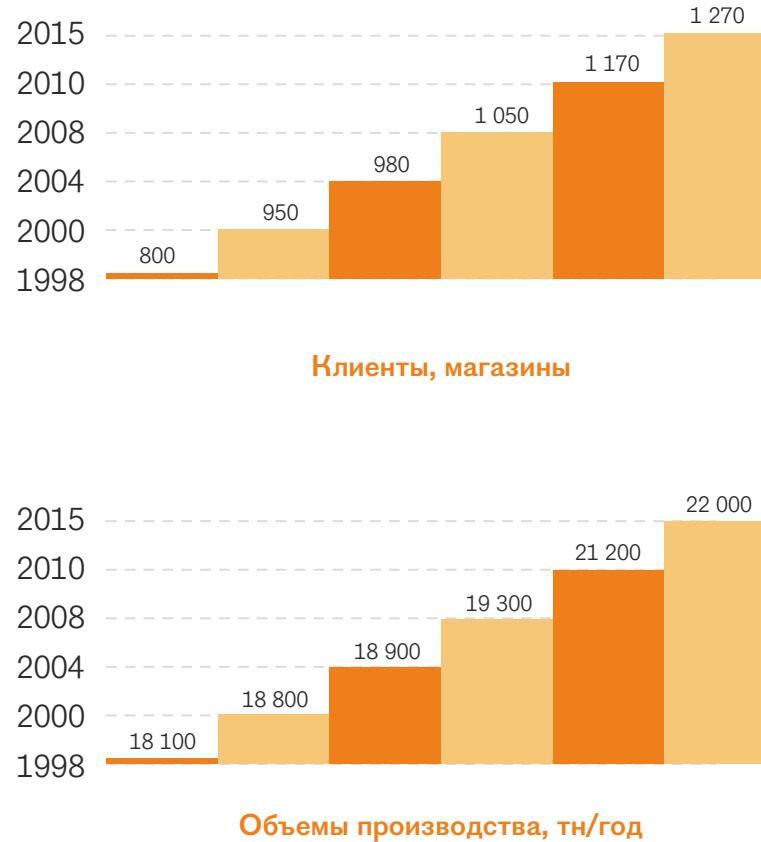
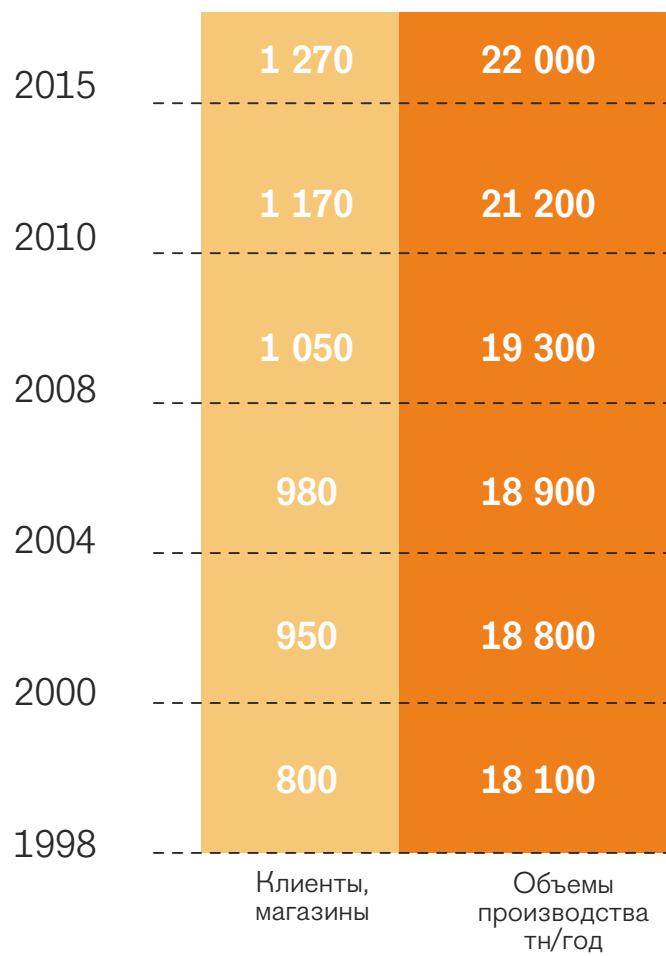
Население  
области

**40%**

Наша доля на рынке  
Калужской области

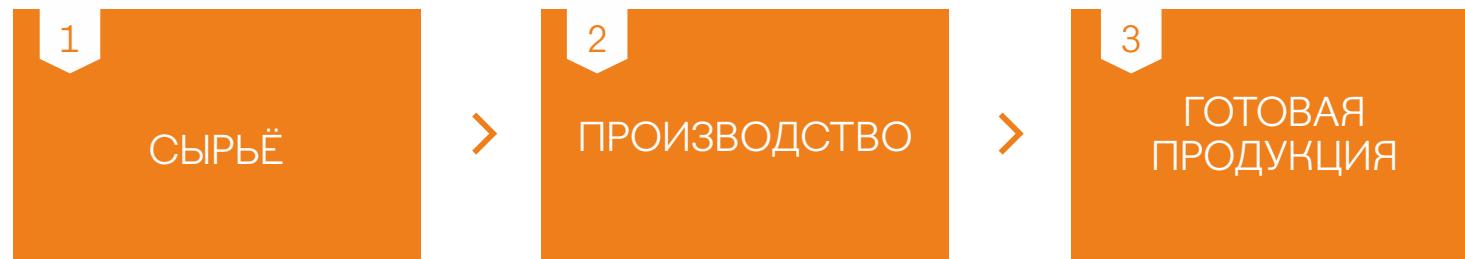
\* На рынке области  
работает более  
20 производителей  
х/б изделий

# ДИНАМИКА РОСТА ПРОИЗВОДСТВА И КЛИЕНТОВ



# СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

Качество продукции контролируется в три этапа.



Вначале в обязательном порядке проверяется все поступающее на предприятие сырье. Это прерогатива нашей аттестованной контрольной лаборатории. Если сырье не проходит по качественным показателям, оно тут же возвращается поставщику. И здесь никаких компромиссов быть не может.

Все дальнейшие операции (соответствие технологии, проверка закладки сырья в продукцию, технологические режимы выпечки) строго проверяются производственной лабораторией – это второй этап контроля – контроль производства.

Чтобы быть полностью уверенными в качестве хлеба, который окажется на столе наших покупателей, каждая единица на выходе проверяется службой контроля качества готовой продукции. И, если что-то не так, тут же отбраковывается.



**Так контролируется качество на всех этапах производства 24 часа в сутки, что обеспечивает:**

- ✓ хлеб, полезный для здоровья
- ✓ хлеб, который можно давать детям
- ✓ хлеб, которому можно доверять

# МАРШРУТЫ ДОСТАВКИ

Ежедневно предприятие поставляет  
хлебобулочные изделия  
во все районы Калужской области

- › г. КАЛУГА
- › г. ОБНИНСК:
- › БАБЫНИНСКИЙ РАЙОН
- › БАРЯТИНСКИЙ РАЙОН
- › БОРОВСКИЙ РАЙОН
- › ДЗЕРЖИНСКИЙ РАЙОН
- › ДУМИНИЧСКИЙ РАЙОН
- › ЖИЗДРИНСКИЙ РАЙОН
- › ЖУКОВСКИЙ РАЙОН
- › ИЗНОСКОВСКИЙ РАЙОН
- › КОЗЕЛЬСКИЙ РАЙОН
- › КУЙБЫШЕВСКИЙ РАЙОН
- › МАЛОЯРОСЛАВЕЦКИЙ РАЙОН
- › МЕДЫНСКИЙ РАЙОН
- › МЕЩОВСКИЙ РАЙОН
- › МОСАЛЬСКИЙ РАЙОН
- › ПЕРЕМЫШЛЬСКИЙ РАЙОН
- › СПАС-ДЕМЕНСКИЙ РАЙОН

а также:

**МОСКОВСКАЯ  
ОБЛАСТЬ**

**ТУЛЬСКАЯ  
ОБЛАСТЬ**

**СМОЛЕНСКАЯ  
ОБЛАСТЬ**

Московская область



# ОСНОВНАЯ ВЫПУСКАЕМАЯ ПРОДУКЦИЯ

## ХИТЫ ПРОДАЖ

---



**Батон Нарезной**  
классический батон



**Батон Здоровье**  
батон с витаминами



**Батон Нарезной багет**  
классический багет



**Хлеб Белый формовой**  
простой, но очень вкусный хлеб



**Хлеб Дарницкий**  
классический ржаной кирпичик



**Хлеб Орловский**  
хлеб с добавлением патоки



**Хлеб Бородинский**  
ароматный заварной хлеб



**Хлеб Столичный**  
ржаной, чуть сладковатый

## МЫ РЕКОМЕНДУЕМ!

---



**Рожки Фитнес**  
семечки подсолнечника,  
морковь



**Хлеб Хорватский**  
сыр, кукурузная  
мука



**Хлеб Пумперникель**  
зерновой



**Хлеб Пражский**  
домашний хлеб



**Хлеб Совитай  
фруктовый**  
чернослив, изюм,  
курага, орехи



**Хлебцы  
Донторские**  
с отрубями



**Слоеные сдобные  
изделия**  
в ассортименте



**Пряники**

# НАГРАДЫ И СЕРТИФИКАТЫ



## Экологически безопасная продукция и экологически безопасные технологии

Награды, которые присуждаются продуктам и предприятиям, которые соответствуют «зеленому» образу жизни, помогают сэкономить ресурсы, такие как вода и энергия, и которые не загрязняют окружающую среду и самое главное - не вредят человеку.



## Лучший поставщик продовольственных товаров ГОСЗАКАЗ 2013

Эта награда поистине дорого стоит! ЗАО «Хлебомбинат» г. Калуга - лучший поставщик для государства в 2013 году среди всех поставщиков продовольственных товаров России!

В данной номинации оценивается:

- Качество продукции
- Цена
- Соблюдение графика доставки



## Награда лучшему местному поставщику в гипермаркет METRO г. Калуга 2014

Эта награда и диплом – знак признания крупной международной торговой сетью METRO калужского хлебокомбината, как поставщика, которому можно доверять и с которым приятно работать.

В данной номинации оценивается:

- Качество продукции;
- Ассортимент выпускаемой предприятием продукции;
- График соблюдения доставки;
- Простота при работе с поставщиком.



## Награда лучшему местному поставщику в гипермаркет METRO г. Калуга 2018



## Товар года и Новинка года в рамках смотре-конкурса «Покупай Калужское»

Смотр-конкурс «Покупай Калужское» – ежегодный конкурс, проводимый Министерством конкурентной политики с целью познакомить калужан с качественной продукцией местных товаропроизводителей. Ежегодно калужский хлебокомбинат получает награды в данном смотре-конкурсе. Это признание нашей продукции жителями калужской области, которые в течение года голосуют за нас, нашу продукцию и наше качество. За что мы им очень благодарны! Это дает нам силы пекь вкусный и полезный хлеб каждый день.



## Лучший хлеб России Международный форум «Хлеб, ты – мир» 2019



## Диплом хлебобулочного изделия «Чиабатта с сыром» «Хлеб, ты – мир» 2019

# 4 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТА О ХЛЕБЕ

## Дороже - не значит лучше

Если у вас нет целиакии, генетической болезни с непереносимостью клейковины, то вам нет никакой нужды покупать новомодный хлеб с этикеткой «без глютена». Он стоит дороже и активно входит в моду. А ведь делается безглютеновый хлеб чаще всего из риса или кукурузы, то есть становится от этого калорийнее, чем обычный.

Та же история с очень вкусным хлебом, которые многие делают сами в хлебопечке. Всё это очень питательно. На волне моды на здоровое питание появился даже хлеб с добавлением активированного угля.

Но специалисты говорят, что не меньшую пользу вы принесете организму, если выберете простой ржано-пшеничный хлеб, пшеничный батон или хлеб с отрубями, которые продаются в любом магазине.

## Дрожжевой не вредный

Любители конспирологических теорий говорят, что дрожжи, они же «грибы-убийцы», были специально выведены, чтобы причинить вред человечеству. Но мы предпочитаем научный подход.

Во-первых, в мире не зарегистрировано исследований, доказавших бы вред дрожжевого теста.

Во-вторых, диетологи со совей позиции не находят разницы между дрожжевым и бездрожжевым тестом.

И наконец. Активность дрожжевых грибков прекращается при температуре в 60 градусов. А обычный пшеничный хлеб выпекается при 220 градусах. И что там от этих дрожжей остается?

И кстати, любой хлеб является так или иначе дрожжевым.

## Хлебцы не полезнее

Из-за врачебного применения подсущенного хлеба родилась мода на хлебцы – тоненькие плотные пластинки, которыми многие сидящие на диетах пытаются заменять хлеб.

А между тем врачи этого не одобряют: хлебцы полезны далеко не всем и даже могут испортить фигуру. И при воспалительных болезнях органов пищеварения хлебцы есть нельзя, у них высокая кислотность.

## Хлеб не вредит фигуре

Недавно испанские ученые попытались проверить, а действительно ли от хлеба толстеют?

Они обследовали множество пациентов, которые придерживались классической средиземноморской диеты, но некоторые ели при этом хлеб, а другие его избегали. Оказалось, что разницы для фигуры никакой.

Конечно, весь вопрос в количестве. Диетологи говорят, что 4-5 кусочка белого или ржаного хлеба в день совершенно безопасны. И даже полезны.



248016, Россия, Калуга, Карла Либкнехта, 25  
Sales@kaluga-hleb.ru

ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА  
(заключение договоров)  
+7 (4842) 72-22-15

ОТДЕЛ ПРОДАЖ  
+7 (4842) 72-22-28

БЕСПЛАТНАЯ  
ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ  
8 800 200-67-10

**Здоровье начинается с хлеба!**