

# Вкус и аромат степей

## ООО «Хлеб Михайловский»

текст Людмила Снегирёва фото Наталья Кутлина



Деревенские лакомства

ООО  
«Хлеб Михайловский»  
Самарская обл.  
с. Большая Глушица  
ул. Луговая, 2а  
Тел.: 8(846) 73 2 17 11  
8(846) 73 2 31 79  
e-mail:  
t.nekipelova2009@yandex.ru



Мечта заняться хлебопечением у супругов **Сергея и Татьяны Некипеловых** из Большой Глушицы появилась ещё в советские времена, когда гуляя по улочкам восточного Берлина, они заходили в уютные, дышащие ароматом горячего хлеба мини-пекарни и восторгались тем, как разумно и вкусно там было всё устроено. Свежеиспечённые булочки и хлеб к завтраку – что может быть лучше! Позже, когда на родине появилась возможность осуществить мечту, была куплена одна печь и несколько палаток для реализации хлеба. Рухнувшие крупные хлебозаводы, которые были почти в каждом районе, обозначили иные масштабы потребности в главном продукте, и частные пекарни получили практически неограниченный рынок сбыта. Предприятие Татьяны и

Сергея начало расширяться, увеличился ассортимент, увеличились продажи. А когда коллектив профессионально и качественно сложился и окреп, приступили к выпуску кондитерских изделий. Хлеб, который выпекали молодые предприниматели, нравился односельчанам, благодаря этому и родилось название у хлебного предприятия.

Надо сказать, что в селе Большая Глушица издревле существовало три храма, которые дали название трём сторонам селения: Троицкое, Покровское и Михайловское. Пекарня Некипеловых располагалась на территории Михайловского прихода. Когда спрашивали: «Чей хлеб?» Отвечали коротко: «Михайловский».

**Н.Т.:** «Сначала этот бизнес существовал параллельно с основной работой. Муж трудился в колхозе агрономом, потом в администрации района, я – в банке. А руководил пекарней мой брат В.А. Буянов. Но производство разрасталось, появилась конкуренция, необходимо было расширять рынок сбыта и больше внимания уделять мелочам. Мы решили посвятить себя полностью выпечке хлеба и оставили свои прежние места работы. С тех пор техническими вопросами, ремонтом и оборудованием занимается муж. Я взяла на себя творческие направления – производство, реализацию и ассортимент.

Наше предприятие ежегодно приобретает новое оборудование, увеличивает парк машин-хлебовозок. В прошлом году мы стали участниками государственной программы по возмещению затрат на модернизацию производства, благодаря которой закупили печь и два тестомеса. Компенсация, которую мы получили, составила половину затраченных денег. Очень жаль, что мы не знали об этой программе раньше...» Сегодня на предприятии работает более 35 человек. ООО «Хлеб Михайловский» выпекает более 120 наименований продукции – это всевозможные хлеба, булочки, ватрушки, плюшки, рулеты, пирожные, капкейки и маффины, беляши и пироги, а так же большое разнообразие тортов, готовых и на заказ. ООО «Михайловское 2» – «Хлеб Михайловский»

реализует всю эту вкуснятину в Больше-черниговском, Пестравском, Нефтегорском, Красноармейском, Безенчукском районах, Самаре и Чапаевске. Обеспечивает горячим хлебом школы и пансионаты, а так же имеет два фирменных магазина в Большой Глушице.

Секрет популярности Михайловского хлеба, конечно же, в его качестве. Высокое требование к поставщикам, использование только натуральных продуктов и ингредиентов, постоянный мониторинг потребительского спроса – вот залог успеха этого предприятия. Неудивительно и то, что на 19-й Поволжской агропромышленной выставке хлеб «Деревенский» и торт «Степные просторы», изготовленные на этом предприятии, получили золотые медали.

**Н.Т.:** «Мы живём в степном районе, где по весне зацветают тюльпаны, маковые поля, и воздух оглашается гудением множества пчёл. Мне захотелось сделать торт, который бы передавал степной вкус, запах степей. К выставке мы разработали такой и назвали его «Степные просторы». Здесь сочетание мёда, макового семени и лёгкого аромата крема на сливках. Вкус получился яркий, но сдержанный». Хочется пожелать коллективу Больше-глушицкого хлебного комбината не останавливаться на достигнутом, а брать всё новые и новые высоты, двигаясь только вперёд, к вершинам совершенства и мастерства!

