



Полакомиться в жару мороженым — невероятное наслаждение!

Самое любимое — по-прежнему

Жара спадает, но лето еще продолжается и мороженое по-прежнему нарасхват. Производители холодного лакомства работают все лето с повышенной нагрузкой, а особенно напряженно — в последний месяц.



Запас в 350 тонн мороженого разошелся быстро.



Температура мороженого должна быть не менее минус 18 градусов, поэтому хранится оно на складе при минус 21 и ниже. Такая же температура должна быть в прилавках по продаже мороженого.

ТЕМПЕРАТУРА — ЭТО ВАЖНО

Заведующая складом мороженого Марина Белоцерковец устроила корреспондентам «Вечёрки» экскурсию в холодильную камеру. Перед тем как войти туда, переодеваемся в теплые куртки: на складе минус 21 градус.

— Температура мороженого должна быть минус 18. Поэтому храниться оно должно при еще более низкой температуре, — поясняет Марина Белоцерковец.

Морозильные камеры напоминают самолетный ангар. Полки уходят на многоэтажную высоту. На них — коробки с мороженым. У каждого места хранения свой номер, чтобы легче было находить нужную партию.

— Вот недавно пришла фура с новой партией мороженого — 8 тонн 250 кг. Приняли ее и завтра уже будем отправлять по торговым точкам, — рассказывает завскладом. — Сейчас на складе запасов примерно сто с небольшим тонн — это на два-три дня. Практически работаем с колес.

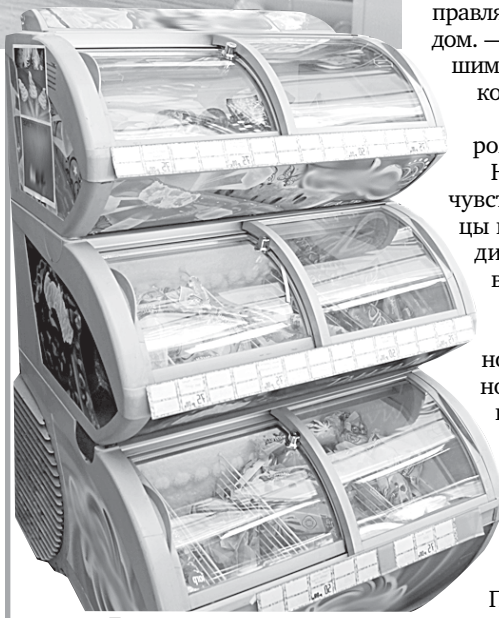
На одном стеллаже помещается десять тонн мороженого.

На ногах у нас босоножки, через несколько минут чувствуем, как морозец начинает пощипывать пальцы ног. Скорее на улицу — там плюс тридцать. Убедились, что со склада мороженое уходит как новенькое, теперь совершим экскурсию по уличным точкам по продаже холодного лакомства.

На Сенной площади они размещаются в основном при уличных кафе. Ищем градусник в холодильной прилавке — и не находим его. Сквозь стекло видно, что там лед, но он может образоваться и при минус пяти. А должно быть не менее минус 21. Спрашиваем у девушки-официантки, почему нет градусника. Она пожимает плечами — обращайтесь к владельцу кафе, а где он — неизвестно.

В соседнем кафе в холодильной прилавке градусник заложен брикетами с мороженым. Просим открыть витрину и проверяем температуру — минус 28. Как раз то, что нужно.

У станции метро «Парк Победы» прилавок с мороженым под зонтиком, а вот термометра в морозилке нет.



Если купленное вами мороженое мягкое — значит, хранили его неправильно.

— Вы первые, кто спросил про температуру, другие просто берут и едят, претензий еще не было, — обижается продавщица.

У станции метро «Горьковская» торговка мороженым уверяла, что градусник в прилавке имеется, но он покрыт слоем снега со льдом, так что его и не видно. Она даже попробовала поскоблить снежный покров в одном месте, но до градусника так и не добралась. Мы рискнули купить здесь пломбир и обнаружили, что он мягкий, значит, положенная температура хранения не соблюдается.

ПОСЕМУ ОБРАЩАЕМСЯ К ГОРОЖАНАМ: будьте требовательнее, проверяйте показания градусника, продавец мороженого обязан вам в этом помочь. Если температура в витрине меньше минус 21 градуса, поищите торговую точку, где условия хранения мороженого не нарушаются. Если градусника нет, не поленитесь, сообщите в управление Роспотребнадзора, можно оставить сигнал на сайте этой организации.

МОРОЖЕНЩИКИ РАБОТАЮТ В ТРИ СМЕНЫ И БЕЗ ВЫХОДНЫХ

— Такую жару мы, конечно, ожидали, следили за метеопрогнозами, — рассказывает Светлана Ступина, генеральный директор одного из крупнейших в регионе предприятий по производству мороженого, — но то, что она настолько затянется, никто не предполагал. Мы, как обычно, в марте — апреле сделали запасы на лето, но недостаточные. У нас было запасено тонн 350 к июню. Но все быстро разошлось. Поэтому сейчас приходится работать и в три смены, и в выходные. Народ устал, но делать нечего. Отдыхать будем зимой. Сейчас продаем по тридцать — сорок, иногда пятьдесят тонн в день. Наше предприятие обеспечивает примерно треть часть рынка мороженого. Несколько лет назад мы вынесли производство за город, так как Петербург планомерно выводит промышленные предприятия за городскую черту. Сейчас арендуем складские помещения, оснащенные самым современным оборудованием. Ежедневно фурами доставляем мороженое и развозим его по сетям и торговым предприятиям. Летом обеспечиваем еще и магазины в дачных местах, куда выезжает городское население. Сейчас торговые сети пооткрывали свои магазины и в Новгородской, и в Псковской областях, и мы в соответствии с договорами должны доставлять продукцию и туда. Логистика нам дорого обходится. В пять-шесть утра у нас уже машины стоят под погрузкой. Главное, на чем мы сосредоточены, — сохранение качества. Наше предприятие — старейшее, ему почти сто лет, мы первые в Петербурге стали делать мороженое. И стараемся сохранить традиции и рецепты, любимые горожанами. Выпускаем до 30 наименований.

Кроме мороженого, приготовленного по старой рецептуре, есть и новинки, их уже оценили покупатели. Но все равно, как и раньше, больше всего покупают пломбир, несмотря на то что сейчас существует поветрие отказываться от традиционных молочных продуктов в пользу обезжиренных. Но, например, сахарная трубочка по-прежнему остается любимым лакомством у горожан.

По словам Светланы Ступиной, представители предприятия, которые следят за тем, чтобы мороженое хранилось и продавалось правильно, есть во всех магазинах, куда поставляется холодное лакомство. Они следят за температурным режимом, за работой холодильного оборудования. Если партия разморозилась или по каким-то причинам испортилась, предприятие забирывает продукт назад и уничтожает.