

В чем секрет популярности хлебобулочных изделий? Все они выпускаются по простой технологии, без использования каких либо вредных для здоровья добавок, а также имеют современную упаковку, которая способствует более длительному хранению продукта.

Качеству товара уделяется большое внимание – на предприятии проводится постоянный анализ основного и дополнительного сырья на соответствие стандартам, кроме этого, на комбинате работает баклаборатория, где проводятся микробиологические исследования продукции на соответствие гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности продукта.

Жизнь хлебокомбината – это не только будни. По старой традиции, предприятие принимает участие в ежегодных конкурсах. И, как всегда, занимает призовые места в разных номинациях. Так, осенью 2009 года хлебокомбинат одержал победу в трех номинациях на Агрофоруме. В феврале текущего года «Первоуральский хлебокомбинат» принял участие в конкурсе продуктов хлебопечения, проводимого в рамках XI Межрегиональной выставки-ярмарки «Праздник хлеба» где был награжден:

- **Дипломом I Степени в номинации «Батоны и булочные изделия»**
- **Дипломом I Степени в номинации «Упаковка»**
- **Дипломом II Степени в номинации «Хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки».**

□ Жители Свердловской области знают и любят продукцию Первоуральского хлебокомбината, потому что традиционно вкусно, полезно и качественно!