

ВЕРНУТЬ БЫЛУЮ СЛАВУ САКСКОМУ ХЛЕБУ



Незабываемая картинка из далекого детства. По улице Курортная, по ступицы увязая в размокшей от летнего ливня глине, ползет голубая деревянная будка с крупной белой надписью «Хлеб». Крепкие лошади упрямо тащат повозку к хлебному ларьку на окраине рабочего поселка из новеньких двухэтажек. Возле ларька уже давно выстроилась очередь за ситным. «Везут», - вздыхает очередь, уловив едва ли не за версту обворожительный аромат свежеспекаемого хлеба. От принесенной домой буханки тут же отрезается хрустящая горбушка. Вкуснее ее, да еще с молоком, еды не было. «Нет, не тот нынче хлеб пошел», - пеняет старшее поколение на современных хлебопекках. Действительно, часто и густо - совсем не тот. Потому как частник, заполнивший сегодня рынок хлебобулочных изделий, работает с

сырьем, которое у него на данный момент под рукой, а технические условия (ТУ) соблюдаются, как ему удобно. Вот почему в один день какой-нибудь «Бородинский» ешь так, что за уши не оттащишь, а завтра из «такого же» - хоть ручные поделки лепи.

Строгое соблюдение ТУ еще по советским стандартам и соблюдение ГОСТов советских же времен - верная гарантия качества продукции, выпускаемой в ООО «Сакский хлеб». Как говорится, на страже такого высокого качества здесь стоит начальник производства Нина Бабанина, причем профессии хлебопекаря она отдала тридцать три года. Таких специалистов невозможно увлечь достижениями «пищевой» химии. Для них здоровье потребителей и марка родной продукции всегда стоит на первом месте и уж не идет ни в какое сравне-

ние с сиюминутными меркантильными интересами.

Предприятие начало свою работу 1 апреля этого года на базе бывшего хлебозавода, принадлежавшего ранее потребкооперации. Учредителем ООО «Сакский хлеб» выступило МУП «Сакское торговое производственное объединение».

- Я очень признателен нашему учредителю - МУП «СТПО» (директор М.Яицкий), который, с согласия муниципалитета, выделил нам стартовый капитал в размере 3 млн руб. Ведь начинать приходилось, по сути дела, с нуля, - говорит директор предприятия Александр Романюк. - На эти средства мы закупили первую небольшую партию сырья, чтобы запустить производство. Выплатили первую зарплату людям. Не менее материальной важна и моральная поддержка нашего коллектива - и не только со стороны нашего учредителя, но и руководства города.

- За прошедшие три месяца работы нам удалось главное - сохранить трудовой коллектив и не сократить объемы производства выпекаемой продукции по сравнению с последними показателями наших предшественников, - подмечает заместитель директора Оксана Завгородняя. - Так, за квартал мы произвели порядка 400 тонн готовой продукции. Более того, после анализа логистической цепочки ее доставки от производителя до потребителя мы нашли небольшую, но в наших условиях все же важную возможность оптимизировать расходы и получить в результате прибыль. И это при том, что нам за такое короткое время удалось

ПОКУПАЙ КРЫМСКОЕ - ПОКУПАЙ САКСКОЕ!



вернуть в состав своих постоянных клиентов 15 «старых» потребителей, и транспортные расходы, естественно, увеличились. Работа с клиентской базой будет продолжаться в этом направлении и в дальнейшем. Мы просто обязаны вернуть лидирующие позиции на рынке хлебобулочных изделий в нашем регионе. Тем более, что позиционируем себя как производитель качественной натуральной продукции. Конечно, для этого нам предстоит еще очень многое сделать. И первое - модернизировать производство. Также назрела острая необходимость замены автотранспорта.

К новому году мы подготовим весь пакет документов, необходимых для участия в тендерных закупках, и, уверен, список нашей клиентуры заметно расширится, а

наши возможности по модернизации производства возрастут, - заключает Александр Романюк.

Думается, руководство нашего города поддержит местного производителя. Недаром же глава администрации города Андрей Ивкин на открытии ООО «Сакский хлеб» говорил: «Сегодня приступил к работе новое предприятие которое должно осваивать санаторно-курортный комплекс, участвовать в тендерных процедурах, Сакский хлеб должен быть широко представлен в торговой сети города и района».

Недавно целая группа отдыхающих, судя по их белизне, из районов очень крайнего Севера, распрощавшись с родной жителями, где можно купить «Сакское масло». Настает время, что вскоре и про «Сакский хлеб» будут также дотошно спрашивать.



ПО ИТОГАМ ПЯТИ МЕСЯЦЕВ

Анализ работы за пять месяцев 2017 года предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, которые ориентируются на потребительский рынок города Саки, показал, что данная отрасль экономики в целом развивается стабильно. Основные из предприятий - ООО «Крымские воды», ООО «Рикон», ООО «Прогресс-К», ООО «ПКФ «Лидер», ООО «ДК «Мегатрейд-Юг», ООО «Агро», ООО «Сакский хлеб» - успешно ведут свою деятельность, наращивая объемы производства.

Так, ООО «ПКФ «Лидер» и ООО «Прогресс-К» на 2,9% за соответствующий период увеличили производство замороженных полуфабрикатов - до 213,27 т.

ООО «Крымские воды» увеличило выпуск минеральной воды на 17,2% - до 430,96 тыс. дал.

ООО «Рикон» произвело 278 тонн колбасных изделий, что составило 119,7% к показателям такого же периода 2016 года.

ООО «Агро» довело производство мороженого до

55,7 тонны. При этом рост объема производства составил 44,3%.

ООО «Прогресс-К» за 5 месяцев года произвели 42,4 тонны хлеба и хлебобулочных изделий, что на 10% больше аналогичного периода 2016г. Снижение общего объема выпуска хлебобулочных изделий в г. Саки за указанный период (с 741,8 за 5 месяцев 2016г. до 667,7 тонн с января по май 2017г.) связана с тем, что один из новых производителей хлеба - ООО «Сакский хлеб» - начал свою деятельность лишь с апреля 2017г. В то же время с апреля по май производство хлебобулочных изделий на этом предприятии достигло 262,9 тонны, что составляет 113,5% к аналогичному периоду 2016г. (с апреля по май ООО «ККП» произвел 213,8 тонн продукции).

С. ТРЕЩЕВ,
главный специалист отдела
экономического анализа и прогнозирования
управления экономического развития.



Детское счастье моего поколения - эскиммо на палочке, завернутое в серебряную фольгу. Или пломбир в вафельном стаканчике. Советское мороженое считалось лучшим в мире, потому как изготавливалось из высококачественных натуральных продуктов, а над его рецептурой колдовали лучшие умы научно-исследовательского института Министерства пищевой промышленности СССР. Государственные строжайшие ГОСТы гарантировали, что уникальное эскиммо «Ленинградское» будет одинаково вкусным не только в городе на Неве, но и в Ашхабаде, Владивостоке и Евпатории. Словом, везде, где производилось такое мороженое.

Сегодня пожилые люди зачастую сетуют: «Нет, не тот вкус у нынешнего мороженого. Вот в наше время...» И во многом при этом правы, потому что многие в процессе производства этого деликатеса пользуются собственными техническими условиями (ТУ). У кого-то они вполне соответствуют еще советским стандартам, а кто-то в погоне за прибылью пренебрегает качеством продукта, используя дешевые жиры и синтетические красители, добавки, ароматизаторы, стабилизаторы и прочие достижения химической промышленности. Да, их продукция не смертельна, но и здоровья не прибавляет.

- На рынке мороженого мы позиционируем себя как производители качественного продукта, в производстве которого используются только натуральное сырье и ингредиенты, - говорит ди-

ректор ООО «Агро» Карен Амирханян. И это сказано не ради саморекламы. Достаточно попробовать сладкий продукт под брендом «Сакское мороженое», чтобы убедиться в этом лично. Причем любой из 27 видов, которые выпускаются на этом предприятии.

- Когда приобретаем сырье: сухое молоко, сливочное масло, шоколад, различные ингредиенты (а их порядка 40 видов), то обязательно проверяем закупки на качество, - поясняет свои слова Карен Грачикович. - У потребителя не должно быть сомнений, что, покупая наше мороженое, он непременно получит те вкусовые ощущения, которые ожидает. Нынешние российские ГОСТы, по сути, не отличаются от стандартов советских времен, а мы строго придерживаемся именно их.

Заходит разговор о пальмовом масле, о котором сегодня много пишут и говорят по телевизору, и по большому счету в негативном плане. О его применении в кондитерских изделиях и в том же мороженом столько всяких «страшилок» рассказано, что уже сомневаешься, дойдешь ли до дома после съеденного в кафе пирожного, или тебе прямой путь в больницу на промывание желудка. Но ничего трагического после употребления продукта, содержащего пальмовое масло, с вами не произойдет. Если оно, разумеется, пищевое, а не техническое. Ведь и подсолнечное масло такое же неоднозначное. Одно применяется для изготовления всеми любимого нами продукта, и совсем другое - для производ-

ства, скажем, олифы.

- Вся проблема в том, что пищевое пальмовое масло не совсем сочетается с жирами животного происхождения и может дать нежелательный вкусовой и питательный эффект, - поясняет мой собеседник. - А выход здесь простой. Если ты честный человек, то обозначь на этикетке, что именно используешь при производстве своей продукции. Доброе имя, качество продукта очень многое значат в бизнесе, а в нашем - так особенно.

Невольно напрашивается вывод, что вопрос качества продукции - это вопрос совести ее производителя.

ООО «Агро» на крымском рынке мороженого появилось относительно недавно - в конце 2015 года. Понятно, что сразу же сакчане столкнулись с довольно жесткой конкуренцией. Здесь уже присутствовали крупные компании из России, Белоруссии, да и днепрпетровцы еще неведомыми путями доставляли свое мороженое на полуостров в немалом количестве. Но свою нишу молодое предприятие потихоньку занимает и даже пытается расширить ее.

- Без здоровой конкуренции рынка не бывает, - говорит Карен Амирханян. - Скажу больше, без нее как-то даже неинтересно. Тут приходится думать, как освоить производство нового вида мороженого, слезить, какие тенденции получают развитие сегодня в нашей сфере. В конечном итоге, все это вместе невольно побуждает нас к развитию. Если мы каждый год не будем де-

лать хоть небольшой шаг вперед, значит, сделаем шаг назад.

Слова о «хоть небольшом шаге вперед» звучат чисто символически в соответствии с тем фактом, что объемы производства мороженого в ООО «Агро» нынешним летом увеличились в три раза по сравнению с этим же периодом прошлого года. Такому разительному успеху способствовало и приобретенное новое оборудование, и выросший профессионализм работающего здесь коллектива.

- Хотя с высокопрофессиональными кадрами сегодня всегда проблема, - говорит директор. - Вот, нам нужен квалифицированный слесарь-наладчик холодильного оборудования. Да мы, собственно говоря, всегда рады принять на работу хороших рабочих по любой специальности нашего профиля производства. Такая же проблема остро стоит и перед другими производителями.

Невольно вспомнилось, как в недавнем разговоре буквально горевал директор строительной организации, что днем с огнем сегодня не сыскать хорошего сварщика, токаря, бульдозериста и далее по списку. И это при очень хороших зарплатах.

Кстати, в ООО «Агро» зарплаты тоже весьма убедительные: от 17 до 30 тыс. руб. в месяц. Трудится же здесь 25 человек. Один недостаток, что работа в цехе по производству мороженого - сезонная.

Первый помощник Карена Грачиковича заведующий производством Людмила Бусова показала свое много-

мудренное хозяйство. Этапов в приготовлении, казалось бы, нехитрого продукта множество. Приготовление смеси мороженого, ее фильтрование, затем пастеризация, гомогенизация и охлаждение. Но и это еще не все. Далее следует хранение и созревание смеси, ее фризирование, после чего уже фасованное мороженое сразу же в максимально короткий срок подвергается замораживанию в специальных камерах. Это называется закладка продукта. В общем, целая наука производства. В результате и получается, как пишут, деликатесный продукт, обладающий значительным охлаждающим эффектом, высокой пищевой, биологической и энергетической ценностью.

И только потом приходит черед транспортировки мороженого по торговым точкам или в холодильники оптовых покупателей. Здесь своя заморочка. Перевозить товар необходимо в специализированном транспорте, оборудованном холодильными установками. В магазине, опять-таки, его просто так на прилавок не выставишь. Необходимо специальное оборудование, которое не всякий торговец «потянет». А дополнительные затраты, естественно, ложатся на плечи покупателей. Поэтому цена на мороженое на производстве одна, а в торговой сети другая. И, тем не менее, она остается по-прежнему доступной для нас с вами. И мы, как всегда, можем от души насладиться отличным мороженым в жаркий день. Теперь еще и сакского производства.

Н. СИРЯК.