

САМАЯ ВКУСНАЯ ПРОФЕССИЯ МЕСТНЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ. ПОКУПАЙ САКСКОЕ



Есть у сакских пекарей любимый праздник – День хлеба в России, который традиционно отмечается 1 августа.

Почему он приходится именно на эту дату? Очень просто: издавна на Руси был обычай 1 августа выходить в поле всей семьей, где ее глава срезал первые хлебные колосья. Таким образом проводился своеобразный обряд начала сбора урожая.

Бесспорно, без хлеборобов не было бы пшеницы, ржи и ячменя – зерна, из которого пекут хлеб. Но без пекарей не было бы самого хлеба. Поэтому профессия эта не менее почетна, чем профессия хлебороба. И если ранее хлеб пекли только круглый, то в настоящее время его выпекают разной формы и по разным технологиям.

В цехах филиала МУП «СТПО» «Сакский хлеб», руководит которым молодой, грамотный хозяйственник Евгений Соколенко, производится более 60 наименований вкусных изделий.

Хлеб, конечно же, составляет большую часть про-

дукции. Пшеничный, подовый, горчичный, домашний с кунжутом, «Бородинский», «Дарницкий», «Карельский», «Столичный», «Украинский», «Здоровье», «Фитнес», тостовый, а также батоны (нарезной и «Итальянский») – у каждого вида свой покупатель.

С недавних пор на прилавки магазинов поступили еще две новинки – сырно-луковый хлеб и чабатта.

Очень вкусна и выпечка – плюшки, булочки, рогалики, рулетики, плетенки, пампушки с чесноком, а также сухарики панировочные и к чаю. Начинка для сдобы – самая разная: мак и повидло, творог и изюм, фруктовый на-

полнитель и сгущенка.

В несомненных плюсах предприятия – использование классических методов хлебопечения (опарный способ замеса теста позволяет получить «домашний» вкус изделия).

Но, как сетуют специалисты филиала, сегодня в хлебопечении очень сильна конкуренция. Рынок переполнен недорогой (что не всегда свидетельствует о качестве) продукцией. Сложно выйти и на крупных сетевиков – в маркетах, как правило, свои кондитерские цеха.

Впрочем, коллектив не сидит сложа руки. Нынешняя весна выдалась непростой: из-за периода коронавируса спрос на хлебобулочные изделия значительно снизился. Но с открытием курортного сезона к числу потребителей присоединились санаторно-курортные учреждения, возобновились поставки в детские сады, открылись новые точки в городе и районе, Евпатории.

Большой, дружный кол-

лектив трудится слаженно и четко. Работа здесь организована по сменам. В четыре часа утра первый хлеб уже отправляется машинами в торговые точки. В 11 часов осуществляется «дозавоз» – в те магазины, где хлеб уже раскупили и нужна добавочная партия.

Обратите внимание: изготовление хлеба производится исключительно вручную. То есть каждая буханочка, которая поступает к столу потребителя, изготовлена руками пекарей, вложивших в нее частичку своей души.

В этой нелегкой профессии все делается с любовью. Ведь хлеб – это особая, живая субстанция, к которой следует относиться с уважением и почтением.

Именно поэтому люди трудятся здесь не один десяток лет. Предприятие становится для них родным домом, а коллектив – второй семьей.

Почти 36 долгих лет проработала здесь опытный специалист, грамотный и

умелый руководитель Нина Бабанина – начальник производства. Недавно она вышла на заслуженный отдых. Кстати, на сакский хлебозавод Нина Николаевна в свое время устроилась как раз-таки 1 августа, что, согласитесь, весьма символично.

Выпускница Киевского технологического института, она начинала свой трудовой путь с должности технолога – пришла на завод молодым специалистом, по распределению.

Коллеги характеризуют Нину Николаевну как ответственного, инициативного сотрудника, мастера своего дела. За подчиненных всегда стояла горой, отстаивала права каждого труженика, была очень требовательной, но при этом справедливой, внимательной к людям, доброй и отзывчивой.

Сегодня на этом посту успешно трудится Татьяна Мягкова, преемница Нины Бабаниной.

Около 20 лет отдала про-

изводству и пекарь-мастер 5 разряда Екатерина Кузнецова.

На хорошем счету и другие работники. В их числе Марина Рылина, Эдие Абдулминова, Ирина Туренко, Татьяна Павленко, Ольга Белобаба, Татьяна Линкевич, Антонина Щербюк, Виктор Поздняков, Александр Липовский.

Достоинство проявляет себя и молодая смена – Елена Шахова, Анна Павленко.

За многолетний добросовестный труд, высокое профессиональное мастерство и в связи с праздником – Днем хлеба в России – лучшие сотрудники удостоены почетных грамот главы администрации города.

Присоединяемся к поздравлениям в адрес всех, кто задействован в этом непростом, но таком нужном деле – выпечке вкусной продукции. Желаем доброго здоровья, успехов в дальнейшей деятельности, семейного благополучия!



«ЛИДЕР»: ГАРАНТИЯ ВКУСА И КАЧЕСТВА



Более 15 лет известен на рынке Крыма один из лучших производителей местной продукции – производственно-коммерческая фирма «Лидер».

Специализация компании – изготовление мясных замороженных полуфабрикатов. Вареники со всевозможными начинками, пельмени, хинкали, чубарики, котлеты, голубцы, сырники, тесто и многое другое – каждый вид продукции уже давно обрел своего покупателя.

Ознакомиться с деятельностью предприятия прибыл глава администрации Александр Овдиенко в сопровождении своего заместителя Оксаны Дмитриевой и начальника управления экономического развития Валентины Николаевой.

Для гостей провели экскурсию по цехам, ознакомили с процессом производства полуфабрикатов.

Обывателям, которые уверены в том, что нынешние продукты производятся абы как, без соблюдения санитарно-гигиенических норм, можем со стопроцентной уверенностью сказать: в каждом помещении «Лидера» царят безукоризненная чистота и порядок. Убедились в этом собственными глазами!

Блещат свежесмытые полы, в образцовом состоя-

нии находится рабочее оборудование. За идеально чистыми столами деловито и быстро трудятся симпатичные девушки: мгновение – и вот уже очередной пельмешек ложится на поднос, пополняя ряды своих аппетитных «собратьев».

В соседнем помещении вносит свой вклад в общее дело другая бригада – в разгаре приготовление голубцов. Зеленые капустные листочки наполняются фаршем и тут же сворачиваются в ровненькие прямоугольнички, которые складываются плотными рядками на специальных стеллажах.

А здесь производится формовка и упаковка слоеного теста. Одна из работниц взвешивает на весах аккуратные пласты. Лишнее тут же отрезается, а нуж-

ная масса перекладывается листами полиэтиленовой пленки. Следующий этап – и вот уже вложена этикетка с наименованием продукции и ярким логотипом фирмы, брусок с тестом тщательно запечатывается.

За работой мастериц хочется наблюдать долго: каждое их движение отточено до автоматизма.

На сегодняшний день в ассортименте «Лидера» – более 35 наименований продукции, которая пользуется спросом в городе и районе, Евпатории, а с некоторыми пор уверенно завоевывает и южнобережный рынок сбыта.

Недавний период самоизоляции, разумеется, сказался на объемах производства предприятия, однако коллектив, состоящий из 43 специалистов, удалось сохранить полностью.

Из кризисной ситуации «Лидер» выходит небольшими, но очень уверенными шажками. Так, к числу постоянных покупателей присоединились не только детские оздоровительные лагеря, но и предприятия санаторно-курортного комплекса, в том числе пятизвездочные отели Ялты и Алушты.

Среди наиболее востребованных видов продукции – картофельные зразы с грибами, куриный бифштекс, фаршированный перец, голубцы с куриным фаршем, пельмени с говяжьим, а также вареники, блинчики, чубарики, фрикадельки.

Удивительно, но популярностью пользуется даже замороженное тесто – казалось бы, совсем «не летний» ассортимент.

Средний объем производства – от 2,5 до 5 тонн готовой продукции в сутки (в зависимости от сезона). Общая мощ-

ность предприятия – около 80 тонн полуфабрикатов в месяц.

По словам директора ПКФ Татьяны Колодяжной, главные приоритеты в работе – использование натурального сырья, высокий уровень качества готовой продукции, удержание доступных цен. Лидирующие позиции предприятия на рынке республики, неоднократные победы на различных конкурсах, множество дипломов, медалей и грамот – достойное поощрение добросовестной работы коллектива.

Александр Дмитриевич детально расспросил о рабочих буднях предприятия, объемах производства, географии поставок вкусного ассортимента.

В свою очередь, заместитель главы администрации Оксана Дмитриева отметила, что ПКФ «Лидер» принимает активное участие в общественной жизни города: участвует в благотворительных акциях, выставках, дегустациях.

«В том числе и в ярмарках, дислоцирующихся напротив Госсовета и Совета мини-

стров Крыма, – добавила начальник управления экономического развития Валентина Николаева. – Крымские покупатели знают: сакское – значит, вкусное и качественное».

- И это на самом деле так, – согласился глава администрации. – В одном из цехов я словно в детство свое вернулся – таким манящим был запах настоящего дрожжевого теста. Помню, какую ароматную сдобу готовила из него моя бабушка.

Что и говорить, продукция, выпускаемая «Лидером», и в самом деле замечательная. Однако выйти на широкого покупателя не позволяет возросшая конкуренция: с материка организованы поставки аналогичной продукции, но по более низким ценам. Однозначно – в ущерб качеству.

Неохотно идут на переговоры и крупные торговые сети, представленные в городе, которые отдают предпочтение «недорогим» поставщикам.

Недавно руководство филиала МУП «СТПО» «Сак-

ский хлеб» обратилось к городскому руководству с инициативой провести рабочее совещание с представителями маркетов «Яблоко», «Гуд» и «Корзина» – добиться понимания в этом вопросе.

К участию в мероприятии пригласят и ПКФ «Лидер».

- Будем биться за каждого сакского производителя, – заверил Александр Овдиенко. – Надо поддержать людей, ведь успешная деятельность их предприятий – это не только выпуск вкусной и качественной продукции, но еще и своего рода бренд города, положительно влияющий на его имидж. Не стоит упускать из внимания и другой важный плюс – создание новых рабочих мест.

Поэтому рассмотрим также и вопрос поставок сакской продукции в детские дошкольные учреждения. Если нормативы это позволяют, то почему бы и нет?

В любом случае со стороны администрации обещана помощь и поддержку всех ваших инициатив.

