

ОАО «Сыктывкархлеб»

Город Сыктывкар в 1950-х – 1970-х годах переживал подъем производства и резкое увеличение численности населения. Необходимо было иметь соответствующую производственную базу для хлебопечения с целью обеспечения населения необходимым, в количественном и качественном плане, хлебом и хлебобулочными изделиями. То есть маломощные предприятия необходимо было заменить современным, по тем временам, производством. В конце 1950-х годов Министерству пищевой промышленности Коми АССР удалось получить в профильном министерстве РСФСР одобрение этого проекта. В планы было включено строительство хлебозавода в Сыктывкаре. В Минпищепроме Коми АССР этот проект курировал и координировал заместитель министра Александр Антонович Мацук. Благодаря отработанным в Москве связям руководства республики, а также самого А.А. Мацука, удалось достаточно быстро получить необходимое финансирование проекта и обеспечение его необходимыми фондами. В 1967 году сыктывкарский хлебозавод был пущен в строй действующих. Кроме того, уже работали эжвинская хлебопекарня и краснотонский пекарный цех. Однако в Сыктывкар первоначально поступило не самое лучшее оборудование. Поэтому практически сразу после пуска началась напряженная

работа по оснащению предприятия современным оборудованием, механизации процесса изготовления хлеба. Уже в 1970 году началась комплексная реконструкция хлебозавода. Прежде всего, были реконструированы дрожжевой и тестомесильный цеха, в результате чего производство перешло с периодического на непрерывный способ приготовления теста. Затем последовательно была произведена модернизация хлебопекарных печей и перевод их на расстойно-печные агрегаты, а позднее печи перевели с твердого на газообразное топливо. К середине 1970-х годов уровень механизации на заводе вырос с 20 до 70%. Все произведенные мероприятия по внедрению новой техники и технологий позволили значительно облегчить условия труда, снизить себестоимость продукции, повысить ее качество. Коллектив хлебозавода, особенно передовики производства и рационализаторы (главный механик предприятия Герой Социалистического труда В.Р. Ротто и другие), заложил основу современного благосостояния завода. Так, уже в 1970 г. сыктывкарский хлебозавод выпустил почти 19 тысяч тонн хлеба и хлебобулочных изделий. Для сравнения скажем, что в 1993 г. было произведено чуть больше 23 тысяч тонн продукции.

В 1993 г. Сыктывкарский хлебокомбинат был акционирован и стал Открытым акционерным обществом «Сыктывкархлеб».

В настоящее время доля ОАО «Сыктывкархлеб» в производстве хлеба в республике составляет 30%. Семь производственных цехов предприятия вырабатывают в год 21 тысячу тонн хлебобулочных, сухарно-бараночных и кондитерских изделий, обеспечивая около 80% потребности жителей г. Сыктывкара в этой продукции. Всего в ассортименте ОАО «Сыктывкархлеб» в настоящее время более 230 наименований сертифицированной продукции, причем три года назад было 180 наименований. То есть предприятие постоянно осваивает выпуск новых наименований хлеба, тортов и слоеных изделий.

Коллектив ОАО «Сыктывкархлеб» слаженный, дружный. На предприятии работает около 600 человек, в основном женщины.

Новые рыночные условия достаточно хорошо освоены руководством предприятия. В 1990-е годы были отлажены партнерские отношения с многочисленными предприятиями розничной торговли г. Сыктывкара и других населенных пунктов республики и соседних областей. Кроме того, предприятие создало свой парк собственных автомашин и в течение первой половины – середины 1990-х годов организовало собственную торговую сеть. В настоящее время ОАО «Сыктывкархлеб» владеет 24 фирменными магазинами и киосками и имеет хорошую возможность реализовывать значительную часть продукции через свои торговые точки.

Таким образом, предприятие смогло адаптироваться к новым условиям производства и новых рыночных отношений. Разнообразие выпускаемой продукции позволяет удовлетворить потребности и вкусы различных групп населения, а постоянное изучение рынка — выявлять закономерности развития покупательского спроса, целенаправленно развивать производство, улучшать качество и обновлять ассортимент выпускаемых изделий. Все это, несмотря на конкуренцию со стороны хлебопекарных предприятий малой мощности обеспечивает Сыктывкархлебу постоянный стабильный спрос на вырабатываемую продукцию и позволяет коллективу и акционерам с надеждой смотреть в будущее.