



Елена СУХАРЕНКО,
собственный
корреспондент
журнала

Хлебное дело

“Дело хлебное” - этими словами “припечатывают” любое выгодное предприятие. По всем соображениям, в ряду таких начинаний самой жизнью застолблено место хлебного дела в буквальном понимании - то есть хлебопечения. Человек может перебиться без чего угодно, но не пищи, и может обойтись без многих ее видов, но - не хлеба. А раз обеспечен практически вечный широкий спрос, то, по всему выходит, хлебопечение - венец пищевой промышленности.

Однако это совсем не означает, что достояние предприятий этой отрасли растет, как на дрожжах. Всем в республике памяты тяжелые времена хлебокомбинатов, когда в воздухе некоторых городов запахло перебоями с хлебом; поселки, оставшиеся без хлеба, когда тяжесть долгов сломала некоторые хлебопекарни... А позже кое-где хлебокомбинаты столкнулись с конкуренцией - на прилавках появилась горяченькая, оригинальная продукция мини-пекарен, виражи которых оказалось не так просто перехватить менее разворотливым большим предприятиям. Так что тут - как у всех. Только ответственности больше: что бы ни происходило на предприятии, люди должны быть уверены, что всегда и вдоволь смогут купить хлеба. А по нынешним запросам нужен хлеб разной стоимости, большого разнообразия по вкусу и форме...

В ПЕЧОРЕ комбинат существует с 1956 года. В настоящее время это открытое акционерное общество “Печорский хлебомакаронный комбинат”, в составе которого - цех по производству кондитерских изделий, хлебозавод, макаронная фабрика, цех по выпуску безалкогольных напитков. В прошлом году предприятие сработало с прибылью почти в 3 миллиарда рублей, произвело продукции на 21 с половиной миллиард, товарооборот составил почти 45 миллиардов.

Численность коллектива - более 300 человек, за последние годы никого не сокращали. Вряд ли сегодня найдется в республике хотя бы десяток предприятий, где бы не уменьшилось количество работающих. Объемы производства упали и на комбинате, но не в ущерб же своей экономике содержатся дополнительные рабочие руки?

- Об этом не может быть и речи, - говорит генеральный директор предприятия Анатолий Лобастов. - Ни одного человека мы не оставили без работы исключительно за счет развития рабочих мест, в том числе торговой сети. Чтобы выживать в условиях рынка, приходится ломать голову, думать над созданием новых производств.

КАЖДЫЙ из нас бывает в магазинах, разнообразием безалкогольных напитков уже никого не проймешь, как случалось поначалу. И вкусы разные, и больше нужного не выпьешь - естественно, спрос на местную продукцию упал. Времена первой паники при виде затаренных складов миновали. Стали выпускать “безалкоголя” меньше - но теперь директорская голова заболела из-за сквозняков пустующих производственных площадей и провалов в прибылях. А. Лобастов со своей командой прикинули, что Печора выпивает в сутки примерно одну тонну пива. Наполнить “городскую кружку” такого объема берутся многие, но тут ситуация несколько иная, чем с безалкогольной сладостью. Настоящие любители предпочитают побаловаться свеженьким пивком, не растрясенным на длинных дорогах,



незамурованным на месяцы в жестянки, да и цена на импортную продукцию не радует. Сам А. Лобастов любит попариться в баньке, а потом хлебнуть холодного пивка - особенно после того, как покопается в земле на своей даче, где есть все - огурцы, помидоры, клубника, зелень. Сыктывкарцы из длинного ряда пивных бутылок и банок зачастую выбирают родную продукцию Сыктывкарского пивзавода. Неужели печорцы не почувствуют разницу, не попробуют, если и им предложить свое пиво?

Это покажет недалекое будущее. Многое, конечно, зависит и от качества, которое предложит новый производитель, которым и готовится стать Печорский хлебомакаронный комбинат. Уже заключен контракт на строительство мини-пивзавода. В мае комбинат подписал договор с фирмой “Российское пиво” - на поставку оборудования, монтаж, производство первой варки пива и сдачу под ключ. Хлебнуть свежайше-

го пивка печорцы предположительно смогут уже 1 ноября этого года.

Стоимость этого проекта - более 1 миллиарда рублей, первый платеж в размере 300 миллионов уже произведен.

ВРОДЕ не такое уж хлебокомбинат огромное предприятие, однако любая “точка роста” порождает целое многоотчие. Уже нашлась работа и для соседей - заключен договор с СУ Печорской ГРЭС на производство строительно-монтажных работ.

Однако линия розлива безалкогольных напитков сохраняется, она способна выдавать 6 тысяч бутылок в час. Чем же загрузить ее?

- Думаем над производством розлива минеральной воды, - говорит Анатолий Иванович. - Почему идем именно по этому пути? Грех не поклониться за тем, что лежит под ногами. По геологическим исследованиям, в районе города Печоры, в том числе на нашей территории, имеются залежи минеральных вод. Они

были обнаружены еще в 1962 году. Залежи находятся на глубине 300-350 метров, внутриглубинные источники очень хорошо защищены от примесей. Результаты исследований, которые мы заказывали в Московском институте биологических исследований, весьма положительные, источники очень чистые. Они по составу приближены к крымским водам. Поэтому после того, как справимся с запуском мини-пивзавода, займемся бурением скважин. Оборудование линии безалкогольных напитков для их розлива подходит. А какова будет мощность - покажет спрос, по исследованиям, минералки в скважинах - море.

Поскольку существуют специальные требования к бурению таких скважин, на предприятии сейчас создается чистая площадка, сносятся ненужные сооружения. Готовятся договоры на производство работ по бурению, которыми займется одна из геологоразведочных организаций Печоры.

ПО ДРУГИМ принципам живет кондитерский цех. Спрос там уменьшился не настолько, чтобы думать о принципиальном перефилировании. Но сколько конфет, зефира, лукума, пирожных, тортов и так далее ни производи, и десятки вариантов продукции приедаются. Поэтому три-четыре вида сладостей ежегодно обновляются. Например, печорцы оценили по достоинству слоенные, воздушные, шоколадно-кремовые торты "Томас", "Полет", "Трюфельный", рулет "Молочный", пирожное "Шу"... И еще. То, чем закармливали печорцев, окажется новым вкусовым ощущением для жителей других мест. Поэтому конфеты, зефир и некоторые другие лакомства едут за пределы Печорского района и пользуются спросом. Несколько наименований печений и пряников - овсяное, овсяно-фруктовое, лакомка - раскупаются по всей республике. Причем, если обычный зефир производится еще и в Ухте, то зефир в шоколаде - только в Печоре. В прошлом году комбинат обеспечил макаронами Ненецкий автономный округ. В этом году туда увезли по большой воде продукции более чем на 330 миллионов рублей - тех же макарон, сухарей, кондитерских изделий.

Кстати, в любом магазине или кондитерском цехе хлебокомбината можно сделать заказ. Комбинат гарантирует не только отменный вкус, но и качество. Сладкоежки могут быть уверены, что коварная кондитерская продукция, которая платит за нарушения технологии или плохое сырье всяческими желудочными неприятностями, находится под строгим контролем Печорского комбината - там есть аттестованная центральная лаборатория.

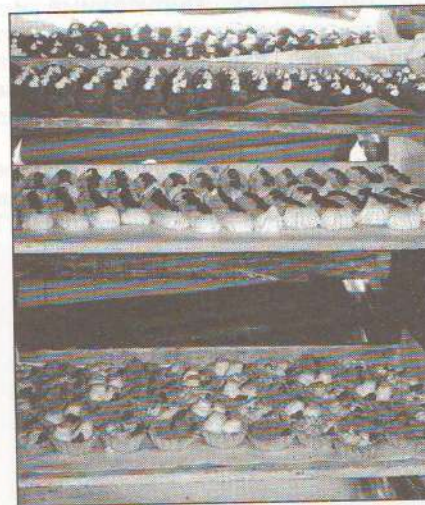
В 1996 году на комбинате освои-



ли производство растительного масла из бартерного подсолнуха. Получен сертификат качества. Производится оно по мере спроса, и кто предпочел хоть раз это масло импортному, покупает потом печорское - оно пахнет живым, настоящим семечком подсолнечника... А жмых с удовольствием берут совхозы - на корм скоту.

Собственное подсобное хозяйство комбината насчитывает 120-130 голов свиней. Для своих рабочих мясо продается подешевле, чем на рынке.

КОМБИНАТ развивает в городе и районе сеть магазинов, всего их десять. В Печоре среди них известные всем "Горячий хлеб", "Ткани", "Минутка", на улицах Островского и 8 Марта. Один магазин - в Усинске. Тамошней администрации сотрудничество с печорцами настолько пришлось по вкусу, что появились заметки по обеспечению комбинатом сельского района - его продукция более чем на 120 миллионов уже отправлялась в совхоз "Мутный Материк". Даже последовало предложение взять район на обслуживание - но пока на комбинате еще прики-



дывают, что да как. Может, и Усинский рыбзавод попадет под хозяйскую руку печорцев.

КОМБИНАТ умеет понимать нужды земляков. В тяжелые времена предприятие пошло навстречу Печорской администрации в обеспече-

нии города товарами первой необходимости, через его торговую сеть снабжались детские садики, больницы. По просьбе муниципальных властей комбинат принял Кожвинский хлебозавод, который пришел в упадок. В результате больших работ увеличили выпуск хлеба в 8-10 раз. Теперь поселок обеспечен хлебобулочными изделиями.

Впрочем, еще бы директору не знать, что такое государственная забота. В Печоре Анатолий Лобастов появился в 1974 году, после службы в армии. Комсомольская путевка на 3 года обернулась судьбой. Сначала возглавил комитет комсомола ПечорНИПИгазразведки, занимался комсомольско-молодежными бригадами. Потом работал в автотранспортном предприятии, и более 12 лет Анатолий Иванович - депутат горсовета. В Печоре никто из депутатов горсовета не избирался на 4 созыва. Долгое время он возглавлял комиссию по промышленности, 7 лет - бюджетную комиссию.

И все время А. Лобастов учился. Когда перешел работать на флот, закончил в свободное от работы время Печорское речное училище. Затем учился на курсах, как работать в современных условиях. Учился в Англии в 1995 году, потом в Голландии и Бельгии. В Голландии изучил, как организовано производство хлебобулочных изделий. А. Лобастов рассказывает об этом опыте:

- Россия в хлебопечении осваивает путь мелких производителей, который там прошли еще 50-60 лет назад. Наверное, какие-то дороги не миновать. Теперь в Голландии 90 процентов хлебной промышленности представляют только крупные заводы, где применяется индустриальный метод, новейшие технологии. И еще. В Голландии налоги берутся так. Если средства вложены в развитие производства, то с этой части денег налоги не взимаются. Как бы хотелось, чтобы и мы сегодня могли использовать деньги для развития производства. Технологий хороших много, оборудование разработано...

На снимках: генеральный директор Анатолий Лобастов в Лондоне; продукция комбината.