

Феномен "Сыктывкархлеба"

...Говорят, что побывав на ОАО "Сыктывкархлеб" в ноябре минувшего года, Глава РК Юрий Спиридонов немало удивился. Что-де за феномен такой: не плачутся о трудностях, бюджету не должны, не выдвигают ультимативных требований к властям, а просто работают. Да так, что каждодневные результаты их труда горожан откровенно радуют. И зарплату на предприятии выплачивают своевременно, и даже умудряются в нынешние сложные для всех времена зарабатывать на обновление оборудования.

Цена на хлеб — дело политическое

В ноябре прошлого года "Сыктывкархлеб" отметил свое 30-летие. Впрочем, это тридцатилетие работы предприятия на специально выделенной и приспособленной для всего процесса хлебопечения территории на окраине Сыктывкара по улице Громова. А

организованное государственное хлебопечение существовало в столице республики всегда. Его размах и технологические возможности, разумеется, диктовались особенностями исторического момента. Сыктывкарцы-старожилы помнят городскую пекарню в кирпичном трехэтажном здании по улице Заводской, недалеко от Кирульской церкви. В самой церкви тогда располагался склад...

Сейчас в Сыктывкаре 16 "точек", которые выпекают хлеб для населения. Но и при этом "Сыктывкархлеб", как прежде, "берет количеством": на его долю приходится около 90 процентов потребляемого в столице хлеба. Около пятисот работников трудятся в настоящее время на предприятии (численность коллектива сократилась на 20 процентов за годы перестройки), среди них две трети — женщины. Выпекается 45-47 тонн хлеба в сутки. Судить, много это или мало, можно исходя с разных точек зрения. Да, "Сыктывкархлеб" в силах выдавать и больше продукции, до 80-90 тонн и более в день. И такими показатели работы предприятия были в 1991-93 годах. Тогда, как ни парадоксально, буханка ржаного хлеба стоила в три-четыре раза дешевле килограмма комбикорма. Потому хлеб без зазрения совести скармливали скоту, который содержали в домашнем хозяйстве жители частного сектора Сыктывкара, пригорода столицы и ближайших сельских районов. Заместитель директора по экономике



ОАО "Сыктывкархлеб" **Галина Игнатьевна Валькова** ныне с улыбкой вспоминает, как в 1991-1992 годах "не могли Визингу накормить хлебом". А ведь было не до смеха: 17 тонн хлеба в сутки выпекал Визингский цех предприятия, и... не хватало. Пришлось даже ввести карточки и норму отпуска хлеба.

В Сыктывкаре самый тяжелый период диспаритета цен пришелся на 1991 год. Но и тогда, подлаживаясь под ситуацию спроса и наращивая выпуск продукции до максимальных мощностей предприятия, хлебопеки ни разу не ставили вопрос о карточках и нормах на хлеб, перебоев с ним в столице республики не было. На предприятии очень хорошо понимают, что "хлеб — это политика". Обеспечение людей самым главным продуктом питания всегда определяло и определяет благополучие в государстве. Как говорится, есть хлеб, значит, будет и песня...

Еще недавно сыктывкарский хлеб развозился за десятки километров от города — в Сыктывдинский, Сысольский и Корткеросский районы. Сейчас вроде такой нужды и нет, ведь в большинстве сел открылись свои пекарни. Но, как показывают проверки торгинспекции, качество выпекаемого там хлеба, его ассортимент оставляют желать лучшего. Поэтому



столичные хлебопеки намерены в ближайшее время открыть фирменный магазин ОАО "Сыктывкархлеб" в Корткеросе. Объясняют так: "Внедряемся в тот рынок, чтобы показать — хлеб можно печь вкуснее. Пусть это подстегнет сельские пекарни к улучшению качества своей продукции".

Что такое "хороший хлеб"?

По большому счету определить это может только специалист-технолог. Покупатель же, изо дня в день питающийся некачественным хлебом, в конце концов обязательно будет маяться желудком, сердечно-сосудистыми заболеваниями. Собственно отравиться хлебом нельзя, ведь в печи при температуре +200 градусов по Цельсию злобные микроорганизмы, конечно, убиваются. Но плохое качество потребляемого хлеба — несозревшего, выпеченного с нарушением технологии — боком скажется на здоровье человека через несколько лет. Квалифицированные специалисты хлебопечения сравнивают появившиеся всюду способы ускоренного, за 1,5-2 часа всего, выпуска хлеба... с созданием "шипучек" под этикеткой "Шампанское". Минимальная технологическая цепочка изготовления хлеба в цехах "Сыктывкархлеба" имеет продолжительность 8 часов — от выбраживания на заквасках, при минимальном количестве дрожжей, созревания теста до выпечки. В печи хлеб доходит до готовности за 50-55 минут, и тогда только появляются ни с чем не сравнимые аромат и запах хлеба.



"Еще бы если мука была отличного качества..." — сетуют на предприятии. К сожалению, качество зерна, а значит, и муки, которая поставляется нынче на хлебозаводы, не лучшее. Специалисты со стажем столичного комбината восторженно вспоминают поставки в Сыктывкар зерна из Канады, сравнимого с элитными сортами кубанской пшеницы. Теперь же поставщиками сырья для "Сыктывкархлеба" являются главным образом предприятия Нечерноземной и Черноземной зон России. Мука у них не очень качественная, но выбирать хлебопекам не из чего... И если купленный вами батон почему-то не радует вкус или через пару дней покрылся плесенью, это тот самый случай, когда хлебопеков при всем их старании сырье подвело.

Ассортимент на любой вкус стоит недешево

Продукция ОАО "Сыктывкархлеб" в январе 1998 года исчислялась 174 наименованиями хлебобулочных, сухарных и кондитерских (вафли, печенье, пирожное, торты и т.п.) изделий. Ежегодно она обновляется процентов на десять. Только хлеба предлагается сыктывкарцам на выбор свыше десятка сортов! А еще к столу на каждый день — около 20 наименований булочных изделий со всевозможными добавками, начинками и присыпками.

Выгодно ли печь хлеб — вопрос не праздный. С одной стороны, это продукт каждодневный, от которого не откажешься. А, значит, предприятию стабильно гарантирован заказ на его продукцию. Это коллектив в некотором роде "успокаивает" — работа будет всегда. Но получить прибыль на выпечке хлеба сложно. Цены не взвинтить — остановят, ведь это основной продукт питания малоимущих, и для всех остальных цена на хлеб имеет социальное значение. Чтобы быть предприятию с прибылью, а именно так сейчас живет "Сыктывкархлеб", надо уметь экономически грамотно хозяйствовать.

— Хлеб у нас сейчас дешевле, чем в Москве, — рассказывает Г. Валькова. — Только несколько областей России найдется, где хлеб дешевле сыктывкарского, поскольку там свои заготовки



пшеницы и свои мельницы. Но на хлебе "живут" очень много посредников: те, кто скупает зерно и старается затем подороже продать его мельницам, и те, кто скупает муку и задорого продает ее хлебозаводам. От поля до прилавка между бывшими и нынешними госструктурами в хлебопроизводство вклинилась масса посредников! (Это информация для тех, кто сравнивает рост цены на хлеб с ростом своей зарплаты за годы перестройки. Л.Б.) Большая доля цены на хлеб складывается из затрат на посредников.

Но тем не менее мы работаем с прибылью, задолженности по зарплате нет и она составляет сейчас в среднем 2 тысячи рублей новыми деньгами.

Заработали и на совершенствование производства, которое почти десятилетие капитально не ремонтировалось и не заменялось — и это при круглосуточной работе! В 1996-97 годах приобрели новые делители, месилки, что позволяет улучшать внешний вид и разнообразить продукцию. Если прежде оборудование для хлебозаводов поступало главным образом из Украины, специализирующейся на его выпуске при плановом народном хозяйстве советского периода, то теперь его чаще закупают в дальнем зарубежье. У соседей по СНГ дороже... Так что не стоит упрекать сыктывкарских хлебопеков в непатриотизме за использование немецкой или итальянской техники.

Так, в августе 1997 года закуплена и установлена линия фирмы Winkler по выпуску круассанов. "Сыктывкархлеб" первый в республике освоил производство этого повседневного лакомства европейцев. Они и нам его предложили в яркой упаковке — за 3-4 тысячи рублей старыми. Круассаны сыктывкарского производства сразу сбросили спрос на зарубежных "сородичей" своей ценой — по 700-800 рублей за штуку. Круассаны "прописались" в Сыктывкаре по совету побывавших в прошлом году на нашем хлебокомбинате гостей из Архангельска и Москвы, где ранее освоенное их изготовление отмечено повышенным спросом покупателей. И у нас круассаны идут нарасхват: их производится 300-400 килограммов в сутки, то есть 8 тысяч штук!



Обещают наши хлебопеки вскоре наладить выпуск круассанов с разнообразной начинкой, пока же с линии выходят круассаны с луком и сладкие, а также слойки обыкновенные.

Цех по производству круассанов не впечатляет ни размерами, ни количеством оборудования. Четыре человека в белых халатах "колдуют" в прохладном помещении (технология требует поддержания постоянной температуры +15 градусов по Цельсию). А умные механизмы помогают им тесто трехмиллиметровой толщины раскатывать в 90-120 слоев для круассанов и в 150 — для слойки. (Для сравнения, слойка "Сыктывкарская", уже более двух лет присутствующая на прилавках, изготавливается по отечественной технологии и имеет в себе всего 9-17 слоев теста.) Кстати, и то, и другое вещь очень калорийная, сытная, ибо на 100 килограммов муки при замесе теста требуется 70 килограммов маргарина...

Купило недавно предприятие и новую вафельную линию. (Взяли с рассрочкой платежа на год, поскольку льготными кредитами правительство РК хлебопеков почему-то не балует.) Теперь скоро по-

явятся в Сыктывкаре вафли очень приличного (читай — европейского!) товарного вида, в мелкой, как принято в цивилизованном мире, нарезке и упаковке. То, что делается сейчас — и вафли, и вафельные пирожные, торты — по вкусу не обманывают ожиданий лакомок. А будет еще лучше!

"...А на прилавке не густо!" —

скажет покупатель, и будет прав. Все разнообразие вкусной и качественной продукции ОАО "Сыктывкархлеб" можно встретить только в фирменных магазинах предприятия — их в городе шесть, с учетом киосков и специализированных отделов магазинов — 17 "фирменных" точек продажи хлеба. Всего же из "Сыктывкархлеба" продукция идет нынче по 250 адресам — торговым точкам города. Есть и оптовые поставки в воинскую часть, учреждения здравоохранения и образования. Но жители новых, густонаселенных микрорайонов вправе жаловаться директорам магазинов на малый ассортимент: "Продтовары" почти в два раза сократили свои заявки на хлебокомбинат. И вечером, заходя после работы в магазин, большинство сыктывкарцев уже не может купить ни хлеба зернового, ни "Бородинского", ни "Барвихинского", ни десертного батона с оригинальными добавками... И не подозревают многие, что традиционный батон нарезной обрел недавно особую полезность в профилактике болезни щитовидной железы, став батоном йодированным. Но редко где в ценниках для покупателей это написано...

Восемь цехов "Сыктывкархлеба" — пять в городе, по одному — в Эжве, Красном затоне и Вининге — держат марку своей продукции. Она не залеживается до кирпичной черствости на прилавках магазинов: через сутки нерезализованные хлебобулочные изделия увозятся на переработку, главным образом, в панировочные сухари. На самом же предприятии контроль за качеством производимого ведет производственно-технологическая лаборатория под руководством ее начальника **Антонины Михайловны Белоусовой**. Ежедневно сотрудники исследуют разные виды продукции на кислотность, влажность, содержание сахара, жира и вкусовые качества, конечно. Деятельность лаборатории — надежный заслон некачественной продукции. Ее просто быть не может! За бактериологической безопасностью изделий следит другая лаборатория. Так что никакого желудочно-кишечного недомогания от пирожных и тортов "Сыктывкархлеба" не должно быть. Кстати, цех № 5 — кондитерский — освоил уже 18 наименований тортов (полный их каталог для заказа, если требуется, вам всегда представят в фирменных булочных), изготавливая в месяц 30 тонн кондитерских изделий, в том числе 8 тонн — пирожных и тортов.

"Мы конкуренцию воспринимаем хорошо", —

говорят в ОАО "Сыктывкархлеб". Поясняют: "Как появились конкуренты, стало... легче работать. Стало очевидно для покупателей, что вкусно, а что не вкусно. И нам сейчас чаще звонят и благодарят



за продукцию. Мы ждали этих звонков..."

Разумеется, не без проблем — разве у кого-то бывает иначе? А проблемы связаны с качеством поступающего на предприятие сырья и необходимостью переоснащения производства — печам I и II цехов по 30 лет уже...

Поскольку объемы хлебобулочного производства в целом сократились в сравнении с доперестроечными годами и началом перестройки, то и производственные мощности печей используются нынче не полностью. Например, вынуждены они простаивать вечером. Магазины практически не стали заказывать хлеб вечерней выпечки, и на предприятии отказались от нее — что толку, ведь к утру выпеченный с вечера хлеб неизбежно зачерствеет. Эта штатная вроде производственная ситуация потребовала новых разработок от технологов, поскольку используемые в хлебопечении дрожжи "ждать не могут", это живое вещество, обновление которого происходит строго по часам. Тех-



нологи не подвели, справились. И теперь печи начинают работу с ночи, чтобы к утру предложить нам свежий хлеб.

Вообще, каждое обновление ассортимента предполагает совершенствование и технологии, и производственного оснащения. Вот подумывают об изготовлении, к примеру, рижского ржаного хлеба с тмином и другими ароматическими добавками. От задумки до реализации — много работы! Есть принципиальное мнение у руководства ОАО "Сыктывкархлеб": "Механизация производства — это все-таки кусок металла, а если у рабочего на душе тяжело, хлеб не поднимется".

Здесь умеют поддерживать душевный настрой работников — и своевременной зарплатой, и повышением квалификации специалистов, заботой о молодых кадрах. Посмотрите, на снимках, которые мы сделали при посещении предприятия в январе, — добрые, улыбочивые лица. А значит, хлеб удастся на славу его изготовителей и на пользу здоровья покупателей.

Людмила БОРИСЕВИЧ,
редактор отдела журнала.

На снимках: зам.директора ОАО "Сыктывкархлеб" Г.Валькова; в цехе изготовления круассанов; сотрудники производственно-технологической лаборатории, справа — начальник лаборатории А.Белоусова; экспедиция — отсюда готовый хлеб развозят по магазинам; в цехе № 6 по производству пшеничного хлеба: оператор Владимир Дроздов, тестовод Роман Ракомин, пекарь Татьяна Валькова; в кондитерском цехе — мастера-кондитеры IV разряда, старейшие работники предприятия Галина Тентюкова (слева, трудовой стаж 36 лет) и Зоя Морозова (стаж 24 года).
Фото Георгия ЛИСЕЦКОГО.

