



Пейте пенистое пиво... Печорское!

Если город варит собственное пиво, можно считать, что он обзавелся одной из самых солидных, заметных и запоминающихся "визитных карточек". До недавнего времени в Республике Коми фирменным напитком из хмеля могли похвастаться Сыктывкар и Воркута. С мая этого года производство пива началось и в Печоре. Довольны могут быть все: ценители и любители получили свежайшую продукцию, торговля - ходовой товар, государство - базу, с которой можно брать налоги, а производители начали окупать затраты нескольких лет...

Предпринимательских идей ныне носится в воздухе неисчислимое множество. Вот только сделать их былью дано немногим. Генеральному директору ОАО "Печорский хлебомакаронный комбинат" **Анатолию ЛОБАСТОВУ** (на снимке) это удалось.

- Идея варить в Печоре пиво приходила мне в голову давно, - говорит Анатолий Иванович. - Когда берешь привезенное из Ярославля, Воркуты, сразу чувствуется, что за время транспортировки оно потеряло качество. А как славно попить хорошего пивка, которое сделано несколько часов назад в твоём родном городе. Еще в 1996 году, во времена объединения "Комихлеб", начиналась работа с крупной московской фирмой "Российское пиво", был даже заключен договор, нас обещали поддержать инвестициями. Но идея стала воплощаться в жизнь только в 1997-1998 годах. Непосредственно этим стало заниматься учрежденное комбинатом в 1997 году ООО "Поток", которому мы выделили часть своих площадей.

Директор "Потока" Валерий Платов рассказал, что путь до первых бутылок печорского пива на прилавках магазинов, которые стали первомайским подарком родному городу, был долгим. Все



началось в основательной реконструкции отведенных под цеха помещений. Потом приобреталось оборудование, в том числе германское, французское, российское, монтировалось, устанавливалось. Выбиралось и закупалось сырье, например, солод - английский и датский, высокого качества. И вот весной этого года печорские пивовары подошли к самому процессу приготовления пива. Перед первой варкой дневали в цехах и ночевали...

Пивоваренный завод получился компактным, красивым, максимально чистым. Придирчивая санэпидстанция никаких существенных претензий предъявить не смогла. Даже на самый сложный вопрос - о качестве воды - у пивоваров нашелся ответ: дорогой фильтр. Санитарный режим в пивоваренных цехах невероятно строгий. Например, люди, которые отмеряют солод, не должны в своей одежде входить в бродительное отделение. В каждом цехе - свои спецовки. А. Лобастов решительно заявил - если увидит, что кто-то зашел в смежный цех, не меняя обуви, нарушитель порядка тут же будет уволен: "Я не могу потерять не-

сколько тонн пива из-за одной небрежности. О чем всех предупредил".

Ныне мини-завод постепенно набирает обороты. Пока выпускается два сорта пива - светлое фильтрованное и темное нефилтрованное. Рецептуру создают печорцы, но работают по договору с "Роспивом", так как надо иметь большие деньги, чтобы получить право на собственное наименование продукции. Их сначала надо заработать. Но руководители и учредители "Потока" не теряют надежду получить право на собственные названия выпускаемых ими сортов пива, разработать эмблемы. Возможно, не за горами появление в магазинах пива "Поток" и "Печорское".

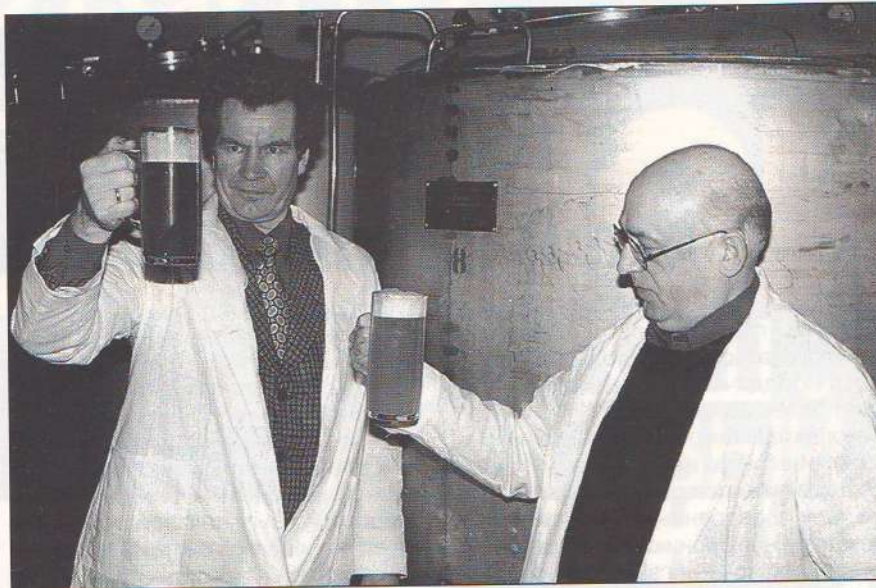
Где же можно купить пиво печорского производства? Все началось с трех торговых точек, на подходе - еще три. В том числе прямо рядом с заводом, где можно будет набрать свежайшего разливаемого пивка. Потом все будет зависеть от объема продукции. Однако без хорошего пивбара картина будет неполной. Дело за помещением. Подходящие есть у Печорского речного порта. Возможно, в одном из них и смогут посидеть любители красивого, не-

спешного, со вкусом и вкусом, питья этого древнего пенистого напитка.

Как водится, у хорошего хозяйственника за одним проектом следует другой... При этом нормально работают традиционные линии. Без перебоев выдают продукцию различные цеха Печорского хлебомакаронного комбината: безалкогольных напитков, макаронный, кондитерский, хлебобулочный изделия. Комбинат выпускает 40 наименований этих изделий, макаронных - 30, кондитерских - до 70: пряники, печенье, зефир в шоколаде, торты, пирожные, конфеты... У предприятия в Печоре и районе - 11 торговых точек.

А. Лобастову хватает забот и как председателю комиссии Совета Печоры по бюджетным налогам, которую он возглавляет уже длительное время. Анатолий Иванович является депутатом горсовета уже двенадцать лет. На мартовской сессии его утвердили координатором Совета города. Поэтому, кроме производства, он прекрасно ориентируется в политике.

- Я против таких жестких акций, как перекрытие железной дороги шахтерами, - говорит А. Лобастов. - Легче от этого никому не стало. Хотя людей будто специально до этого доводят. Думаю, руководителям отраслей большого ранга надо оперативно решать вопросы и не провоцировать шахтеров, а самим горнякам - активнее выходить на правительство и Госдуму России. На уровне республики сложно решать такие комплексные проблемы, когда налоги в массе уходят в Москву. Пусть тогда больше оставляют территориям. Думаю, Глава республики по справедливости резко ставит вопросы перед Москвой.



Готовая продукция.

Что же касается производства, то Анатолий Иванович в настоящее время разворачивает еще одну перспективную линию - по добыче и розливу минеральной воды. Комбинат заключил договор на производство разведочных и буровых работ с Усинской геологоразведочной экспедицией. Вовсю идут работы, в мае геологи довели глубину скважины до 210 метров, открыли большой пласт воды. В сутки скважина дает около 700 кубометров воды, это мощный пласт. Проводимый анализ покажет, какая это вода - артезианская или минеральная. Если минеральная, то начнется



обустройство скважины, если нет, то придется идти дальше: по предварительной разведке и анализу, на отметке в 350 метров наверняка должна быть минерализованная вода. Возможно, вот-вот в Печоре плюс к своему пиву будет и своя минеральная вода.

Елена СУХАРЕНКО.

г. Печора.



В варочном цехе мини-пивзавода.



Бродильное отделение.