

Сегодня
в номере

Наши корреспонденты рассказывают о работе коллектива хлебокомбината. Этот юбилейный выпуск — подарок руководства ЗАО «Сланцыхлеб» всем тем, кто трудится здесь сейчас, а также ветеранам предприятия. И, конечно, нашим читателям.

ЗНАМЯ ТРУДА

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА

Газета
ИЗДАЕТСЯ
с февраля
1944 года

Пятница
14 ноября
1997 года
№ 169
(13082)

С полувековым юбилеем!

ЗАСЛУЖИЛИ ДОВЕРИЕ

На сегодняшний день в районе создана сеть предприятий по выпуску хлебобулочных изделий. У единственного монополиста в нашем районе — хлебокомбината — появились конкуренты. Однако, ЗАО «Сланцыхлеб» остается основным поставщиком хлебобулочных изделий в магазины города и района. При всех финансовых трудностях коллектив оперативно отреагировал на конъюнктуру рынка, увеличил ассортимент выпускаемой продукции, улучшил ее качество, стабилизировал цены.

В этот праздник желаем работникам ЗАО «Сланцыхлеб» новых творческих успехов в работе. Благополучия и здоровья вам и вашим семьям!

АДМИНИСТРАЦИЯ
МО «Сланцевский район».

Сердечно поздравляю тружеников ЗАО «Сланцыхлеб» и ветеранов, находящихся на заслуженном отдыхе, с 50-летним юбилеем предприятия. Хлеб — всему голова. Продукция, выпускаемая предприятием, ежедневно на столе сланцевчан. Хочется пожелать, чтобы она всегда радовала потребителей разнообразием ассортимента, высоким качеством.

Желаю сланцевским хлебопекам стабильности в работе, благополучия, здоровья и счастья.

В. ИВАНОВ,
председатель Законодательного собрания Ленинградской области.

Это
было давно

До 1947 года в Сланцевском районе действовали более десятка кустарных пекарен. Они были разбросаны по всему району, и каждая обеспечивала определенную территорию. Весь технологический процесс приготовления теста и выпечки хлеба проводился вручную. В ноябре 1947 года был создан хлебокомбинат. Сразу же он стал механизированным производством. Вскоре здесь вырабатывали 10.000 тонн хлебобулочных изделий в год, ассортимент — более 20 видов.

Достойный чужок своего деда

Алексей Иванов долго не думал над выбором профессии. Пять лет назад, отслужив в армии, пришел на хлебокомбинат. Там трудился слесарем его дед В.Е. Алексеев. Сейчас Алексей — слесарь-наладчик оборудования бараночного производства. Это один из самых «горячих» участков. Оборудование, отслужившее не один десяток лет, сейчас работает, как говорится, на износ. Алексей досконально знает особенности своего участка и вместе с напарником Игорем Новиковым устраняет неисправности в самый короткий срок. «Хоть и молодой он парень, но я ему доверяю, он справится с любой работой», — говорит о нем начальник бараночного цеха А.М. Пилипенко.

КОРОТКО

Сейчас на хлебокомбинате работают 9 пенсионеров, которые в разные годы приобрели право на заслуженный отдых, но продолжают трудиться. Среди них самый большой стаж работы у В.Е. Алексеевой. Она пришла на комбинат в 1954 году.

В настоящее время на хлебокомбинате работает 228 человек.

На сегодняшний день в ассортиментном перечне выпускаемой продукции — 47 наименований.

За десять месяцев этого года на хлебокомбинате произведено 3860 тонн хлебобулочных изделий, что на 1350 тонн больше, чем за тот же период прошлого года.

За последние 5 лет освоено выпуск 17 новых изделий. Среди них — хлеб «дарницкий» подовый, «ромашка», булочка «детская», «солнышко», сдоба «сибирская».

В этом году с хлебокомбинатом заключили договора на поставку продукции 106 предпринимателей и юридических лиц. Это намного больше, чем в прошлом году. Из них — 33 частных предпринимателя из Сланцев.

Время перемен



Оперативное совещание руководителей всех служб хлебокомбината, которое ежедневно проводит директор.



растерять основных специалистов, которые трудятся на комбинате более 10 лет. Они хотят и умеют работать. И это, я думаю, главное наше достижение.

—Николай Борисович, что изменилось в работе хлебокомбината с появлением конкуренции?

—Конкуренция быстро и довольно жестко заставила нас вернуться лицом к потребителю. Раньше многое решалось авторитарно, указаниями сверху: есть заказ — выполняй. В условиях рынка производством правит спрос. Если товара нет у нас, то его сразу же предложат многочисленные конкуренты. Был период, когда упал спрос на наши изделия, выход нашли в

том, чтобы больше внимания уделять качеству. И сейчас постоянно вводим технические новшества. Для хлебобулочного производства приобрели новые формы, реконструировали булочную печь.

Наш путь к завоеванию рынка сбыта был труден. Два года назад мы потеряли многих заказчиков в городе. Чтобы поддержать нас, как местных товаропроизводителей, на помощь пришла городская администрация. Это был, пожалуй, единственный случай, когда сотрудники торгового отдела настойчиво убеждали сланцевских предпринимателей работать с нами, а не с иногородними поставщиками. Помогли нам организовать уличную тор-

говлю. Тот кризис нас многому научил. Через некоторое время и потребитель, распробовав продукцию мини-пекарен, вернулся к нашим, более традиционным изделиям, тем более, что улучшилось их качество. У нас охотно берут хлебобулочную продукцию все городские предприниматели. Нет проблем со сбытом изделий бараночного производства. Мы вовремя изучили спрос, приобрели оборудование. За сушками, баранками приезжают из Мурманска, Череповца, Вологды. Расходится такая продукция и по всей Ленинградской области. Этот цех встретил юбилей рекордом — за месяц выпустил 74 тонны бараночной продукции. (Окончание на 2-й стр.)

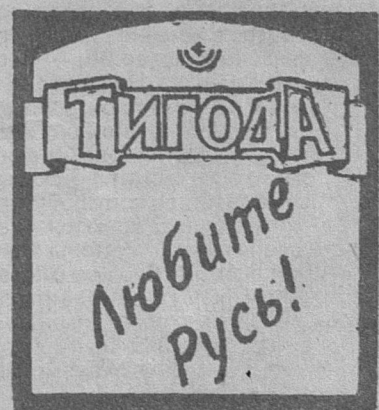
В процессе подготовки к юбилею, когда были подняты архивные документы, выяснилось, что Николай Борисович Семенов — тринадцатый по счету руководитель хлебокомбината. Но узнав об этом, он ничуть не огорчился. И даже вспомнил, что с этим «роковым» числом в его жизни связаны лишь самые хорошие события. Более удачное совпадение в другом — и нынешний директор, и предприятие в этом году справляют свое пятидесятилетие.

И в Гдове — нарасхват

В процессе подготовки этого номера мы побывали в Гдове. Нас приятно удивило то, что и у гдовичей продукция Сланцевского хлебокомбината пользуется большим спросом. В центре Гдова ею торгуют в палатках несколько частных предпринимателей. Особенно полюбили наши соседи батоны горчичные, корзиночки с кремом, ромовые бабы, сушки «челночок». У этих торговых точек всегда многолюдно.

Все обожают вермишель

Линия по производству макаронных изделий считается одной из самых перспективных в бараночном цехе, так как большим спросом у потребителей пользуется выпускаемая здесь вермишель высшего сорта. Производится она из высококачественной муки — крупки, которую поставляют с АО «Невская мельница». Из-за проблем с поставками сырья несколько месяцев в этом году линия простаивала. Но в канун праздника, 10 ноября, производство здесь было возобновлено.



Время перемен

(Окончание. Начало на 1-й стр.)

В 1989 году хлебокомбинат обрел самостоятельность, отделившись от «Ленхлебпрома». Чуть позже стал акционерным обществом. Почувствовали ли акционеры себя хозяевами производства?

Своей самостоятельностью мы смогли успешно воспользо-

ваться лишь в самом начале, когда на предприятии был введен хозрасчет. Каждый получал то, что заработал. В начале 90-х начало меняться налоговое законодательство. Как следствие — появились финансовые проблемы. К сожалению, от коллектива мало что зависело в их решении. Что касается производственных вопросов, то сейчас жизнь застав-

ляет каждого быть хозяином. В рыночной экономике малейшее упущение в качестве дает возможность конкуренту заработать деньги. И в нашем коллективе, по моему, это уже прочувствовали.

— В чем Вам видятся перспективы хлебокомбината?

— Все зависит от решения наших финансовых проблем. Задолженность ЗАО «Сланцхлеб»

по налогам слишком велика, чтобы говорить о реальных перспективах ее погашения в ближайшее время. Вместе с городской администрацией мы ищем выход из этого сложного положения. Главная задача — сохранить производство, не допустить того, чтобы от нас уходили специалисты, на чьем опыте и мастерстве держится все. Но как бы ни сложилась дальнейшая судьба ЗАО «Сланцхлеб», я убежден, что будущее — за такими крупными производствами, как наше. История показывает, что в России ве-

лика роль традиции. И потребитель вернется к продукции, которая десятилетиями была в каждой семье на столе. На нашем комбинате есть огромные производственные резервы. Десятками лет отработывались собственные технологии. Годы требуются на то, чтобы опытные специалисты передали свои знания, умения молодому поколению. И такая преемственность, которая для нас важна, позволяет говорить о том, что у сланцевского хлебокомбината есть будущее.



Большое количество оборудования на хлебокомбинате требует соответствующего внимания со стороны ремонтной бригады. От их квалификации зависит, насколько минимальны будут непредвиденные простои, а поэтому количество и качество продукции. Можно с уверенностью сказать, что с этим сейчас все в порядке. В бригаде люди с опытом, знающие и ответственные. Поэтому службе, руководимой мастером Анатолием Николаевичем Кузьминым (на снимке), по плечу любая работа, связанная с планово-предупредительным и восстановительным ремонтом оборудования.

Немало добрых дел

Несколько лет назад к директору хлебокомбината Н. Б. Семенову пришли из детского дома заключать договор на поставку хлеба. Когда выяснилось, что норма хлеба каждого ребенка строго регламентирована, решение было принято сразу: весь ассортимент продукции ЗАО «Сланцхлеб» будет поставлять в детском доме бесплатно, и сверх установленной нормы. И с тех пор детдом — под опекой комбината. Не только этим помогают ребятишкам. Не первый год к началу учебы выделяются деньги на канцтовары, игрушки. И любая просьба работников детдома не остается

без внимания. Дом детского творчества, спортшкола также обращаются за помощью.

Сейчас финансовое положение хлебокомбината — не из лучших, тем не менее никому не отказывают в помощи. Хлебокомбинат — один из спонсоров футбольной команды «Химик — Пограничник». Во время тренировок в Сланцах ребята получали бесплатное питание в кафе «Фантазия». И этим не ограничиваются добрые дела «Сланцхлеба». Не раз по просьбе служителей церкви для выпечки просвирок выделяли муку церквам в Каменном Конце, в Больших Полях.

ДЕЛА И ЛЮДИ СЛАНЦЕВСКОГО ХЛЕБОКОМБИНАТА (по страницам газеты «Знамя труда»)

1949 год коллектив хлебокомбината закончил с перевыполнением плана, снизил себестоимость изделий на 1,8 процента.

В апреле 1950 года началась борьба за экономию сырья — максимально снизили распыл муки, исключили потери при обработке. Это позволило один день каждого месяца работать на сэкономленной муке, выпекать хлеб высокого качества. Среди передовиков — бригады Павлова и Володина, Анастасенко, Семеновы.

В 1951 году коллектив — в числе передовых предприятий города — включился в соревнование за достойную встречу 34-ой годовщины Великого Октября. Бригаде Зои Семеновой присвоено звание «Бригада отличного качества».

1970 год для предприятия стал самым удачным. Годовой план выполнен к 1 декабря. Появилась возможность приобрести 8 единиц современного оборудования, в том числе тестомешальную машину, холодильник, агрегат для резки сухарей. Начал работать кондитерский цех.

Хлеб «российский», батон «дорожный», сушки — это новые виды продукции хлебокомбината. Успешно трудятся производственные бригады под ру-

ководством мастеров А.А. Мамаевой, М.Г. Терентьевой, А.В. Назуровой.

В 1979 году отличные показатели у коллектива цеха, который производит бараночные изделия. Пекари-мастера Н.А. Смирнова, А.И. Никитина, В.А. Попкова трудятся здесь уже не один год. На месяц опережают трудовой график. По итогам второго квартала первого места добились бригада Н.Ф. Гольцевой по выпуску хлебобулочных изделий и среди кондитеров — коллектив А.В. Назуровой.

1981 год. Указом Президиума Верховного Совета за успехи, достигнутые в выполнении заданий X пятилетки, Орденом Славы награждена мастер-пекарь хлебокомбината Н.А. Смирнова. На заводе подведены итоги соцсоревнования. Первенство завоевала бригада пекаря-мастера В.В. Ермаковой. Экономия муки здесь за счет максимального уменьшения ее распыла составила 150 килограммов в месяц.

1985 год. С хорошим рабочим настроением коллектив хлебокомбината выполняет обязательство — закончить пятилетку к 28 декабря. Выработали сверх плана девяти месяцев 424 тонны хлебобулочных изделий. Хорошо работают пекарь З.П. Шлакова, тестоводы Е.И. Иванова, Н.В. Шишкова.

В 1987 году впервые в магазины города после долгого перерыва поступают торты, изготовленные Сланцевским хлебокомбинатом. На их производстве занята кондитер Л.В. Никандрова. За квартал отгружено 1200 кг. фруктовых тортов. В кондитерском цехе работают всего 4 человека, однако при плане 15 тонн цех выпустил 17900 кг. различных изделий. Отмечена отличная работа мастера-кондитера З.К. Соловьевой, кондитера З.П. Стакановой, В.П. Гуляевой, Г.В. Семеновы.

1988 год. В марте коллектив хлебокомбината, проявив заботу о горожанах, открыл у проходной ларек, где можно купить свежий хлеб. Продавец Л.В. Андреев сдает по 60-70 рублей выручки в день.

Лучших производственных показателей добились З.К. Соловьева, И.А. Максимова.

1989 год. Сланцевский хлебокомбинат, отделившись от «Ленхлебпрома», стал самостоятельным предприятием. Все цеха переведены на хозрасчет.

В 1992 году хлебокомбинат стал акционерным обществом закрытого типа, получено свидетельство о коллективной собственности. Каждому работнику предприятия — пакет акций.

Хлеб — всему

Запах хлеба. Его ни с каким другим не спутаешь. Еще подходя к территории ЗАО «Сланцхлеб», чувствуешь приятное и неповторимое тепло. Хлеб и булочные изделия выпускаются на производстве № 1, которое возглавляет Галина Николаевна Ткаченко. После окончания Воронежского технологического института по распределению она приехала в наш город. Была начальником производственной лаборатории, а вот уже год как руководит коллективом и ее трудовой стаж на этом предприятии — 15 лет.

— Производство наше стало работать по-другому. Раньше главная задача была в том, чтобы побольше выпустить продукции, а теперь рынок диктует объем производства. Из-за этого мы вынуждены прерывать технологический процесс в течение суток, а это все связано с потерями, — рассказывает Галина Николаевна.

В таком режиме производство № 1 на выпуске формового хлеба работает третий год. Конечно же, все это не может не сказываться на качестве полуфабриката, хотя здесь стараются сделать все возможное, чтобы хлеб отвечал всем необходимым требованиям ГОСТа. Добавилось много проблем с оборудованием, оно стало изнашиваться гораздо быстрее, а это все стоит немалых затрат.

На выпуске готовой продукции в последнее время сказывается



и сужение рынка. Маленький спрос на хлеб еще и из-за того, что покупать его стали столько, сколько необходимо семье, а раньше и скот кормили. За рынок сбыта приходится бороться. Посмотрите, откуда его только не везут в наш город: из Питера и Кингисеппа, и даже из Гдова, вдобавок и мини-пекарни его делают. И если мини-производства тревожат у хлебокомбината не вызывают, то кингисеппские хлебопекарни — это уже серьезный конкурент, можно сказать, № 1. Если посмотреть на ассортимент выпускаемой продукции, то коллектив ЗАО «Сланцхлеб» не уступает этим конкурентам. Галина Николаевна, к примеру, заверила, что сланцевский хлеб лучше еще и потому, что всегда свежий. Он поступает в торговые точки от 1 часа после выпечки. Многие покупатели ошибаются, когда требуют, чтобы в торго-

вых точках был именно горячий хлеб. Статус «Горячего хлеба» имеет один лишь магазин в городе, который у хлебокомбината, остальные — булочные. Буквально на днях работники производства № 1 начали выпускать круглый хлеб. Его технология здесь освоена. Это будет хлеб «дарницкий», где ржаной муки на 10 процентов больше, чем в обычном.

Хлеб и булочные изделия выпускают 4 бригады, каждую из которых возглавляет мастер-технолог. Именно он отвечает за количество и качество на смене. Это производственники с большим стажем и опытом. Выпекать «достойный» хлеб, оказывается, способен далеко не каждый человек, даже имеющий навыки. Чтобы хлеб получился вкусный, мягкий и ароматный, необходим особый талант, если хотите. Именно эти качества есть у мас-

тера-технолога Натальи Валентиновны Муравьевой. Ее трудовой стаж приближается к 20 годам. Почти столько же на предприятии Татьяна Владимировна Евсеева и Агнеса Мийнардовна Садкаускене. За плечами у Т.В. Евсеевой Ленинградский техникум пищевой промышленности, а А.М. Садкаускене постигала азы хлебопроизводства в заводской лаборатории. Бригада, которую возглавляет Агнеса Мийнардовна, одна из лучших на предприятии. У Надежды Шагевны Титовой стаж меньше, но опыт ей передавали лучшие работницы хлебокомбината. А какие здесь тестоводы! Их мастерству можно только позавидовать. От того, какое тесто замесят Л.В. Никандрова и А.П. Козлова, зависит в основном вкус хлеба. А ведь он, как всегда, очень даже аппетитный!

В традициях русского гостеприимства

«Фантазия», пожалуй, единственное в нашем городе кафе, куда можно прийти всей семьей, с детьми. Поэтому только здесь можно отведать мороженого разных сортов. В обеденное время в «Фантазии» также многолюдно — сюда приходят работники близлежащих предприятий, организаций. В меню — всевозможные салаты, бутерброды, горячие закуски. Фирменные блюда — пельмени и чахохбили.

Еще в то время, когда кафе входило в состав ЗАО «Сланцхлеб», в «Фантазии» был сделан ремонт. Заходя сюда и как будто попадаешь в настоящую русскую избу с традиционной печью, чашечным самоваром.

Под тихую мелодичную музыку здесь можно отдохнуть и приятно провести время.

Хозяева кафе всегда радужно принимают гостей. Кафе «Фантазия» работает с 11 до 21 часа, кроме воскресенья и понедельника.

Мастерство — на вес золота

Незаменимых людей нет, но хорошие специалисты на любом производстве — на вес золота. Именно так можно сказать и о Нине Сергеевне Алёшиной, которая работает на хлебокомбинате уже 16 лет. Долго время она исполняла обязанности заместителя директора по производству. Мало найдется на хлебокомбинате людей, которые бы так досконально знали весь технологический процесс. Бывало, случится поломка или, еще хуже, произойдет серьезная авария — зовут Нину Сергеевну. Она — первый советчик. Конечно, опыт, знания и мастерство пришли к ней с годами.

Хлебокомбинат для Нины Сергеевны — не первое производство. Молодой девушкой, закончив рижский техникум, она пришла работать на Сланцевский консервный завод. Тогда это был небольшой цех на месте бывшей помещицкой усадьбы на берегу Плюсы. За 24 года работы на консервном заводе Н.С. Алёшина имела только благодарности, зарекомендовала себя грамотным, надежным специалистом. В то время консервный завод и хлебокомбинат входили в состав Управления «Пищепром». И, как часто бывало раньше, по направлению райкома партии Нину Сергеевну перевели с одного предприятия на другое. Первый секретарь райкома дал ей напутствие: «Порядок здесь навешать».

Излишне строгой, пожалуй, Нину Сергеевну не назовешь. Но требовательна и к себе, и к людям. «Это в моем характере за-

ложено с детства. И время на меня не действует», — говорит она. Жизнь, полная горя и бед, научила людей того поколения главному — ценить то, что создано трудом рук человеческих. «Я хорошо помню детство, — рассказывает Нина Сергеевна. — Мы жили тогда в деревне, в Алтайском крае. Вставали в четыре утра, чтобы выстоять огромную очередь за хлебом. Стоишь и думаешь: достанутся ли тебе эти 200 граммов? С тех пор на всю жизнь я запомнила настоящую цену хлеба». Могла ли тогда она мечтать о том, что когда-нибудь хлеба будет вволю, и она своими руками будет печь его для людей?

...Сейчас Н.С. Алёшина — начальник кондитерского цеха. Экономические условия не позволяют этому производству работать как прежде, на полную мощность. В последние годы резко снизился спрос на кондитерские изделия. В начале девяностых, бывало, по 700 килограммов продукции выдавали за смену. А нынче хорошо, если за месяц получить заказ на 3,5 тонны. И причины никак не зависят ни от руководства, ни от коллектива. «Многие семьи не могут себе позволить вдоволь хлеба купить. Не до кондитерского товара им», — говорит Нина Сергеевна. Лишь ле-



том немного возрастает спрос на кексы, булочки, печенье. Повысилась и стоимость кондитерской продукции, так как качественное сырье стоит дорого. Сейчас введены повышенные требования к внешнему виду изделия, упаковки. И на это требуются немалые дополнительные затраты.

Но, несмотря на трудности, чувство уныния и безысходности не знакомо этому коллективу, где сейчас работают 7 человек. Здесь трудятся опытные мастера, за долгие годы ставшие настоящими профессионалами. Даже когда было совсем мало заказов, отсюда не ушел ни один специалист. Да это и невозможно для тех, кто всю свою жизнь связал с цехом. Так, В.П. Гуляева на этом производстве уже 20 лет. За это время

стала ведущим пекарем-кондитером. Ее работа — пример быстроты, качества, сноровки. Трудовой стаж Г.А. Дроздовой и Л.А. Ерофеевой поменьше. Но есть и у них свои секреты мастерства, отточенные до совершенства.

А Стакановы — это уже целая семейная династия на хлебокомбинате. 16 лет работает в кондитерском цехе Зинаида Павловна Стаканова. Недавно пришла сюда ее невестка — Оксана. Невелик еще стаж работы Оксаны, но все задания она выполняет на «отлично», так как ей есть у кого спросить совета и поучиться. Глава семьи Николай Николаевич не первый год трудится на хлебокомбинате слесарем. Считается одним из лучших специалистов.

В характере самой Нины Сер-

геевны есть еще одна черта — это неиссякаемый оптимизм. Н.С. Алёшина, как и весь коллектив, верит, что продукция сланцевских кондитеров найдет своего покупателя. Здесь для этого делают все возможное. Только в последние годы заметен расширился ассортимент, появились в нем новые изделия: лукум «сланцевский», кекс «улыбка», пряники «новинка», «лиговские», печенье нарезное. А если уж цех работает на перспективу, то нынешние нелегкие времена коллективу удасться пережить.

На снимках: (слева направо) Е.В. Федорова, О.Л. Стаканова, Л.А. Ерофеева, З.П. Стаканова, В.П. Гуляева.

Люди у нас замечательные

Техническую службу на комбинате часто называют энергомеханической. В нее входят бригада ремонтников-слесарей, дежурные электрослесари, дежурные наладчики тесторазделочных машин, звено электрослесарей и операторы газовых котельных. Всего 26 человек.

Чем лучше работает техническая служба, тем меньше видна ее работа. А работать приходится в сложнейших условиях дефицита запчастей и метизов. Изношенное оборудование работает порой только благодаря энтузиазму и творческой мысли наших ра-

бочих. Каждый заслуживает благодарности за труд.

Тремя профессиями владеет электрослесарь С.В. Рюмин. Совсем недавно освоил ремонт холодильных установок. Хотя ему исполнилось 25 лет, но это уже надежный специалист.

Целую бригаду заменяет слесарь-сантехник В.М. Гончаров. Под его контролем и канализация, и водоснабжение, и пароснабжение, и теплоснабжение. А сейчас он осваивает еще и газоснабжение.

(Окончание на 4-й стр.)

Ответственный участок

Производственная лаборатория — это, пожалуй, одно из важнейших звеньев во всей цепи технологической выпечки хлебобулочных изделий. Наверное, поэтому здесь и работают люди очень ответственные, добросовестные. Среди них старший технолог лаборатории Ирина Анатольевна Левченко. Она трудится на хлебокомбинате с 1984 года. Ирина Анатольевна без отрыва от про-

изводства получила специальное образование и свои знания умело применяет на деле.

Именно здесь специалисты точно определяют, соответствует то или иное хлебобулочное изделие всем требуемым параметрам или нет. За этот участок на производстве можно только порадоваться. Лаборатория ЗАО «Сланцы-хлеб» — самая оснащенная в отрасли, и это говорит о многом.

В торговых точках ЗАО «Сланцыхлеб», А ТАКЖЕ НА ТЕРРИТОРИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ВСЕГДА В ПРОДАЖЕ:

- хлеб «дарницкий» подовый, «украинский» новый,
- плетенка с маком,
- батончики: нарезной, горчичный, с изюмом, столовый,
- булочки: «солнышко», «сланцевская»,
- сайка горчичная, плюшка «новомосковская», сдоба: «сибирская», «выборгская»,
- сушки: простые, с маком, ванильные, «летние», «весенние», «дачные», горчичные, «ягодка»,
- баранки «черкизовские», «летние»,
- пряники «новинка», курабье «бакинское», торт «Утро»,
- кольцо песочное,
- кексы: «фруктовый», «столичный», «улыбка»
- розовая баба,
- пирожное «корзиночка» с фруктовым кремом.

Закключаем договора на поставки с физическими и юридическими лицами.



Г.П. Скавронская

Еще три года назад не было уверенности в том, что одно из старейших производств — бараночное — когда-нибудь будет работать на полную мощность. Но коллектив цеха не стал сидеть сложа руки. Вместе с руководством подумали и решили, что привлечь покупателя можно лишь необычной продукцией. После долгих поисков приобрели оснастку для бараночной машины, наладили выпуск сушки «челночок». Она

ВЫРУЧАЕТ «ЧЕЛНОЧОК»

особенно полюбилась потребителю, вероятно, из-за нестандартной формы. Сейчас в ассортименте цеха — сушки «солнышко», «невская», сушка с маком. Все возможные баранки. Но «челночок» занимает больше половины в общем объеме производства цеха.

Начальник бараночного производства А.М. Пилипенко сказал, что оборудование не простаивает ни минуты: «Лишь на один час останавливаем цех, чтобы провести уборку. Начиная с марта этого года, коллектив работает непрерывно, в четыре смены».

Сейчас продукцию цеха продают оптовой фирме из Санкт-Петербурга. Нет отбоя и от других заказчиков. Но на сегодняшний день производственные мощности цеха загружены до предела.

Трудятся в цехе в основном женщины — и молодежь, и те, кто отдал производству не один десяток лет. Работа здесь не из легких, многие процессы выполняются вручную. Сколько сушек и ба-

ранок проходит за день через руки пекарей — не счесть. А.М. Пилипенко тепло отзывался обо всех, отмечает, что молодые работники не отстают от опытных наставников. А поучиться есть у кого: «Н.А. Смирнова работает на хлебокомбинате уже 30 лет. Она для нас, что палочка-выручалочка. Дай ей любую муку, и она сделает из нее чудеса». Много добрых слов сказал А.М. Пилипенко о Галине Скавронской, Татьяне Некрасовой, Марине Власовой, Маше Сафончик.

В складском помещении иногда мешок с готовой продукцией поставить некуда — столько товара, что только успевай отгружать потребителям. Быстро справляются даже с самыми большими объемами (грузят по несколько тонн в сутки) молодые рабочие Н.И. Круглицкий, Ш.А. Хакимов. Шамиль вот-вот пойдет служить в армию. Но после службы твердо решил вернуться в родной цех.



Одна из смен бараночного производства. В центре — начальник бараночного производства А.М. Пилипенко.

Люди у нас замечательные

(Окончание. Начало на 3-й стр.)

Мастер по ремонту А.Н. Кузьмин с бригадой в составе А.Л. Еремеева, Б.Н. Кудрявцева, Н.Н. Стаканова, А.М. Бабурина отвечает за огромный объем работ планово-предупредительных и восстановительных ремонтов оборудования.

На хрупких женских плечах инженера-энергетика М.В. Тимофеевой с электрослесарями — сложное электрохозяйство комбината. Ее помощники электрослесари В.В. Семенов, слесарь КИПиА А.Н. Никандров. Очень ответственную работу выполняют операторы газовых котельных № 1 и № 2. Они обеспечивают тепловой режим печей, выпекающих хлеб, батоны и бараночные изделия,

обеспечивают производство технологическим паром и теплоснабжение бытовых и производственных помещений.

Ценят мастера-технологи и пекари опыт, внимание и ответственность К.Ю. Эвина. А лучше Н.Д. Бушкова никто не выполнит наладочные работы и ремонт кладки каналов печей. Внимательно и ответственно работают операторы А.И. Мисюра, Н.А. Боголюбова, Н.С. Король, В.Я. Павлова.

Конечно, я назвал далеко не всех, о ком можно сказать добрые слова. Скажу просто — люди у нас замечательные.

В. ПОДОЛЯКО,
технический директор ЗАО «Сланцыхлеб».



Бригада автопарка хлебокомбината. Третий слева — заведующий гаражом В.А. Макаров.

У хорошей хозяйки и дело спорится

Такое большое хозяйство, как хлебокомбинат, надо постоянно поддерживать в порядке. Этим и занимаются 5 человек ремонтного цеха. Следить за техническим состоянием зданий, помещений, вести текущий ремонт — вот далеко не полный перечень их обязанностей. И неудивительно, что начальником в мужском коллективе работает Т.М. Белоусова — не только опытный специалист в строительном деле, но и просто обаятельная женщина. Пожалуй, именно женщине, да еще и настоящей хозяйке, станет сразу заметен любой непорядок.

К сожалению, в условиях постоянного дефицита не хватает средств на капитальный ремонт зданий, а они эксплуатируются уже полвека. Но на срочные работы, от которых зависит производственный процесс, деньги всегда выделяются. Этим летом ремонтники перекрыли крышу на здании первого производства. Работа была сложной. Никому сидеть без дела не пришлось. А Татьяна Михайловна в шесть утра, иногда и раньше — уже на рабочем месте. Зато как приятно было видеть результаты труда!

Татьяна Михайловна о своем коллективе отзывалась с уважением: «Мне работать с ними легко. Плохие работники у нас надолго не задерживаются. А все, кто трудится сейчас — добросовестные специалисты. Качественно выполняют любое задание».

Несмотря на молодость, с технически сложной работой всегда справится бригадир А.А. Кузнецов. На него можно надеяться. Исполнитель, ответственный В.А. Губенко.

А творения «золотых» рук художника-оформителя В.П. Хохлова можно увидеть и на территории хлебокомбината, и за его пределами. Все вывески, надписи, красочный щит на воротах сделал он. Но, несомненно, его главная творческая удача — это художественное оформление кафе «Фантазия», которое находится в Лучках. Небольшое помещение со вкусом оформлено деревом, тканевой драпировкой. Здесь по-домашнему тепло и уютно.

...Впереди новый творческий заказ. На столе у Т.М. Белоусовой лежат эскизы по оформлению магазина при хлебокомбинате. Здесь предполагают открыть еще один отдел. Так что на ближайшее время цех работ обеспечен. Ведь у хороших хозяев всегда найдутся дела, если они хотят, чтобы в их владениях был полный порядок.

В 6 часов утра первая грузовая свежим хлебом машина выезжает за ворота ЗАО «Сланцыхлеб». И так каждый день водитель Алексей Валентинович Родин доставляет продукцию предприятия детским садам. Таких, как Алексей, то есть в возрасте от 30 до 35 лет, в коллективе большинство. А руководит всеми — заведующий гаражом Виктор Александрович Макаров. Человек с большим чувством ответственности за порученное дело. А всего под его началом трудится 27 человек.

— Работа наших водителей существенно образом отличается от обычной. Ведь если машина с мукой не доедет до предприятия, то будет ЧП, то же самое, если не завезут хлеб в торговые точки. А ко всему, мы работаем без выходных, это тоже не каждому пона-

Все трудности по плечу

вится. Соблюдение графика — это закон для всех водителей.

С ним трудно не согласиться. Хлеб — это продукт первой необходимости, а, следовательно, на прилавке он должен быть всегда, и никого не интересует, есть ли бензин, запчасти, все ли машины на ходу, возникают ли другие причины, по которым могут не завезти хлеб. Об этом всегда помнят на хлебокомбинате и стараются работать без перебоев. Согласно графику 3 раза в неделю доставляют водителями хлеб в самые отдаленные деревеньки нашего

района. Сами же и продают его населению, и помимо этого, сопутствующие товары. Идут навстречу и тем, кто просит привезти что-нибудь на заказ. Сегодня не так-то просто добраться до города, и водители это хорошо знают и стараются помочь людям, особенно преклонного возраста.

Виктор Александрович очень тепло отзывался о своих водителях. Они его понимают с полуслова, а это говорит и о большом авторитете самого руководителя. Много добрых слов он сказал в адрес Давида Тадевосовича Ка-

заряна. Этот водитель уже на заслуженном отдыхе, но продолжает работать здесь. Огромный опыт и профессионализм всегда его выручают. За труд его неоднократно поощряли. Так же добросовестно работает Виктор Иванович Заболоцкий. Ему вверен особый участок. Он в основном ездит в дальние рейсы и доставляет муку для хлебокомбината. Здесь он уже не один год и на него равняются, уважают и ценят за высокое профессиональное мастерство.

Машина с хлебом не может долго задерживаться в пути, ведь хлеб такой капризный продукт, что его предпочитают покупать свежим, а поэтому в гараже делают все от них зависящее, чтобы работать без простоев, чтобы хлеб у сланцевчан всегда был на столе мягким.

Под надежной охраной

Эта служба существует с самого первого дня работы хлебокомбината. Обеспечить безопасность производства и сохранность имущества — главная задача службы охраны, где работают 11 человек. Возглавляет ее Л.В. Семенов. Наши обязанности входят строгий учет и досмотр на проходной всего транспорта, сверка документов на вывозимую продукцию, — рассказывает Леонид Васильевич — мы всегда должны знать, где посторонних находится на территории. Может быть, наша работа не так заметна, но без надежной охраны предприятию не удалось превратиться в проходной двор, так как желающих поживиться чужой счет немало». Информация о всех выявленных нарушениях ежедневно доводится до сведения руководства, и такие записи в журнале охраны хранятся.

Охранниками привычнее видеть мужчин, но в этой службе работают и две девушки — Наталья Пантелеева и Тамара Корявцева. Наравне с мужчинами они несут ответственность за порядок и спокойствие на предприятии.

Выпуск подготовили:

В.Галкина, В.Гордеев

Снимки в номере —

А. Зиновьева.

Все торговые точки, ранее входившие в состав «Сланцыхлеба», сейчас относятся к ООО «Хлебторг» и работают самостоятельно.

Магазин, находящийся рядом с проходной ЗАО «Сланцыхлеб», возглавляет старший продавец Лилия Васильевна Комракова. Покупатели, наверняка, не заметили перемен. Сюда по-прежнему идут люди, несмотря на то, что магазин, как принято говорить, — на отшибе, у самого аэродрома. Что же влечет их сюда? Ответ прост: многие люди любят хлеб с пылу с жару, другим нравится, что он без наценки. Кроме хлеба, на прилавке всегда свежие батоны, рогалики, булочки, баранки, печенье и многое другое. Можно приобрести и другие продукты. Да и встречают продавцы И.О. Червякова и Т.Б. Иванова всех приятными улыбками и обслуживают быстро и образцово. Только за октябрь здесь, в магазине, реализовано хлебобулочных и кондитерских изделий 36,5 тонны на сумму 111 миллионов 300 тысяч рублей.

Магазин «Горячий хлеб», находящийся в 4-м микрорайоне, с апреля этого года работает самостоятельно. Здесь заметно расширился ассорти-

мент. Кроме хлебобулочных, кондитерских изделий, всегда в продаже молочные продукты, самые свежие колбасы, пельмени. Это единственный в этом районе магазин, где всегда можно приобрести свежий горячий хлеб.

С пылу с жару

А всевозможные гипфели, круасаны, турноверы (всего их 9 видов) попадают на прилавки, как говорится, прямо с печи. Их пекут в магазине. Вся продукция получается вкусной, ароматной, самого высшего качества. По 300 булочек в смену выпекают пекари Е.У. Степанова и Н.Н. Азарина на самом современном оборудовании канадской фирмы «Доуон». Такое мини-производство изделий из полуфабрикатов слоеного теста — единственное во всей Ленинградской области.

Ежедневно магазин реализует по 450-500 килограммов хлеба, 240 — батонов. Охотно берут покупатели и другую про-

дукцию хлебокомбината — кондитерские изделия, вермишель. Но не только богатый ассортимент привлекает сюда покупателей, в магазине всегда уютно: молодые девушки-продавцы со всеми покупателями вежливы, приветливы. Всего несколько лет работают здесь Елена Спирова, Галина Ермилова, Алла Федорова, Нина Мальцева. Руководит коллективом директор Т.С. Лаврова, когда-то сама начинавшая здесь работать пекарем.

Магазин работает без выходных. И в праздничные дни девушки всегда на рабочем месте. Вот что говорит покупательница Е.С. Кирсанова:

— Здесь всегда продают только свежие хлеб, батоны, булочки. И стоит все это дешевле, чем в других магазинах. Очень часто магазин открыт для покупателей и в обеденный перерыв — чтобы продать горячую продукцию, только из печи.

Для хозяек, которые предпочитают печь сами, всегда в продаже слоеное, дрожжевое тесто. Можно сделать заказ на любую выпечку, полуфабрикаты заранее по телефону 34809 или прийти в магазин.

Телефоны: редактор — 2-23-81;
зам. редактора — 2-35-74;
зам. редактора по выпуску газеты — 2-17-85;
социально-экономический отдел — 2-16-70;
отдел общественно-политической жизни — 2-14-06;
отдел культуры, быта, писем и массовой работы — 2-16-65;
фотокорреспондент — 2-16-03;
корректоры — 2-13-60;
бухгалтерия — 2-36-68.

Объявления принимаются в бухгалтерии до 16 часов. За сведения, содержащиеся в рекламе и объявлениях, ответственность несут рекламодатели.

«ЗНАМЯ ТРУДА»
Соучредители: правительство
Ленинградской области,
администрация
Сланцевского района и трудовой
коллектив редакции.
Наш адрес: 188540, г. Сланцы,
ул. Банковская, 3.
Факс 2-23-81
Редактор
Алексей АЛЕКСАНДРОВ

Редакция оставляет за собой право не вступать в переписку. Рукописи не возвращаются и не рецензируются. Точка зрения редакции может не совпадать с мнением автора. Материалы, опубликованные под знаком (Р.), печатаются на коммерческой основе. Объем 0,5 п.л. Свидетельство о регистрации № П 0681 выдано Региональной инспекцией по защите свободы печати и массовой информации (г. Санкт-Петербург) 16.06.1994 года. Компьютерная верстка — газета «Гдовская заря» (г. Гдов). Газета отпечатана в Псковской областной типографии. Тираж 3400. Заказ 3228.