

# МОРОЗИ ТРИЩАТЬ – МЛИНИ МЕЛЮТЬ

Комбікормовий завод – одне з тих небагатьох підприємств яким вдалося вистояти в часи розвалу промисловості в районі Щоправда, тепер воно працює під іншою назвою – «Рівнезернопродукт». І в даному разі, як то кажуть, форма цілком відповідає змісту. Адже відповідно до нових умов відбулося переоснащення, розширилася виробнича база. Тепер постійно нарощуються потужності. Саме про це, зокрема, йшлося на підсумковій нараді, що відбулася нещодавно на підприємстві. Його директор Євген Дудка, зокрема, чітко визначив перспективи розвитку, було намічено ряд організаційних заходів щодо вдосконалення виробничого механізму. В нинішньому році, зокрема, планують прийняти, очистити та висушити близько 15 тисяч тонн пшениці, 3-4 тисячі – жита, 7,5-8,5 тисячі – ріпаку, майже 10 тисяч – кукурудзи.

Ці орієнтири чіткі, цифри зважені. Адже виробничий фундамент закладено міцний. Добре попрацювали трудівники підприємства в минулому році, а з перших днів нинішнього стараються закріпити результати. Ні січневі свята, ні тріскучі морози не стали на заваді виробничникам. Робота тут триває цілодобово. На повну потужність працюють два млини. Щодоби переробляють 60 тонн пшениці, 20-25 тонн жита. Борошно реалізують на хлібозаводи Рівненської, Волинської, Львівської областей. За перші дві декади січня, скажімо, вже відвантажили понад 1500 тонн продукції.

- Чи не допікають морози? – запитую заступника директора Сергія Скібчика.

- Нашим хлопцям мерзнути ніколи, - відповідає він напівжартома. І справді, на підприємстві завжди гаряче. А щоб у виробничому процесі не віяло холодом, його завжди контролює технолог Ігор Хомко. Особлива увага – трудовій дисципліні та якості продукції.

Основна надія і опора підприємства – звісно ж, мірошники. Найкращі – Валерій Маркус, Сергій Павлюк, Микола Коїш. Добре виконують також доручену роботу вибійник Андрій Ващук, вантажник Олег Гаврилук та інші.

ТзОВ «Рівнезернопродукт» не збавляє темпів виробництва. Тут виготовляють житнє обдирне борошно, пшеничне – «Екстра», вищого та першого гатунків, манну крупу. Одне слово – млини мелють, підтверджуючи древню назву містечка і разом із тим хліборобські традиції.

*Василь ХУДИК.*