

# Зорянські НОВИНИ

\* УПРАВЛІННЯ  
\* ЕКОНОМІКА  
\* СОЦІАЛЬНІ  
ПРОБЛЕМИ  
ВІСНИК  
АГРОФІРМИ  
«ЗОРЯ»

А це справді так. Пройдіться торговими рядами міського ринку, і по тому, де виникують найбільші черги, можете робити безпомилковий висновок: продають ковбасу м'ясокомбінату агрофірми «Зоря» Рівненського району. Щоправда, останнім часом покупець дедалі більше «кладає око» й на ковбасні вироби Рівненського м'ясокомбінату. Але сьогодні розповімо про зорянський.

Останнім часом доводиться чути багато схвальної відгуків від покупців, самих продавців про цей виробничий підрозділ агрофірми «Зоря». Перехожі завжди питають: де продають ковбасу Плотинського?

І знаходять. У рівненських магазинах (один працює безпосередньо на ринку, Зорі, Клевани... Від кількох завмагів обласного центру доводилось дослівно чути так:

— Зорянську ковбасу будемо брати, не вважаючи на ціну.

Зрозуміло, це визнання якості продукції. Та заявляючи магазин обласного центру м'ясокомбінат задовольняє лише наполовину. Хоча і щодня ковбас виробляється трохи більше від плану (план 3,2 тис. тонн), і ціни на них не вищі середньобласних.

Звідси випливає резонне запитання: чим же заслужив таку висо-

ку репутацію у споживачів зорянський м'ясокомбінат?

За агрофірми і приймас рішення: з 18 листопада заготовельна ціна

комбінат запрацював. Чітко, без перебоїв працює й тепер. На вітху

## ПОНАД ДВАДЦЯТЬ ВИДІВ КОВБАС

Виготовляє м'ясокомбінат агрофірми «Зоря».  
Продукція не потребує реклами.

роз'ясненням, як і годиться в таких випадках, ми звернулися до головного технолога, заступника директора м'ясокомбінату Сергія Дмитровича Семешка:

— Якістю, і тільки якістю, — категорично відповів співбесідник. — Тепер інакше вижити не можна. Тим більше в умовах небувалої нестабільності, вакханалії у цій політиці держави. Від цього голова йде обертом.

Проілюструю сказане хоча б на такому прикладі. Не так давно за кілограм живої ваги великої рогатої худоби і свиней ми платили здавачам відповідно 20 і 40 тисяч карбованців. Але така ціна протрималась якийсь тиждень. Колгоспи, населення перестали нам продавати худобу, бо на кілограм живої ваги мали лише 2,5 тисячі купонів прибутку. Кому це вигідно? От і збирається в екстремальному порядку правління

кілограма живої ваги яловичини і свинини становитиме відповідно 25 і 60 тисяч карбованців. Хоча більшість надходить з ферм агрофірми, потрібно «крутитись» ще й на стороні. А це додаткові витрати палива, що тигарем лягає на собівартість продукції. Але якість усе перекриває.

*Авторський відступ.* Якість продукції... Звідки бере початок ця якість?

Агрофірма уклала договір з німецькою фірмою «Кірхфельд» на поставку обладнання для м'ясокомбінату. Скільки тоді було судів-пересудів на зразок: Плотинсько-му ще й м'ясокомбінат треба... Але на те він і Плотинський — твердий, несхитний, виважений у словах і діях. Будівельно-монтажні роботи тривали лише трохи більше року. І в жовтні 1992 року м'ясо-

споживачам, його творцям.

*Володимир Дмитрович ЯКУТА, директор м'ясокомбінату:*

— Останнім часом у наших магазинах покупцям просто дух забиває від усвідомлення ціни на м'ясопродукти. А що вдіти, ніяких важелів для здачі худоби для то-варовиробників немає. І вже тепер усім треба шукати вихід у якості. Приміром, наші окремі вироби можуть зберігатись місяцями.

Володимира Дмитровича зрозуміти неважко. Німецьке обладнання м'ясокомбінату виготовлене за останнім словом науки і техніки. Чого варті хоча б той факт, що тут усі параметри виробництва продукції — волога, температура, тривалість процесу — контролюють комп'ютери. 99 програм можна закласти на виробництво будь-якого виду ковбаси. Уявляєте?

І все ж, як би там

не було, головне — люди. Зрештою, людина керує тим же комп'ютером. Своїми людьми не патішиться головний технолог, кому найбільшчі проблеми виробництва, уже згадуваний нами *Сергієм СЕМЕШКОМ*:

— Наш колектив нараховує всього 86 чоловік. Не вважайте це за красне свінце, але він у нас — одна сім'я. Виробити високоякісну продукцію можна лише завдяки повному дотри-

начальника ковбасного цеху. Та й розпочинав роботу на м'ясокомбінаті три роки тому, коли там, за його ж висловом, було чисте поле і декілька ящиків.

Можливо, саме ці труднощі дають змогу Сергієві долати нові, що виникають у повсякденній роботі підприємства? Кожного понеділка в розпалі роботи на три години з відомо району електромреж відключають електроенергію. Це всерйоз, що поїзд набрав швидкості, а його треба негайно зупинити. Адже м'ясо — жива тканина. І якщо його розігріти до повної температури і не довести до готовності, воно просто втрапить свої поживні якості. От і старається головний технолог відповідним чином планувати роботу на оці горезвісній понеділку. Цього дня виробляється ковбаси трохи менше норми.

Та й з газом мороки вистачає. За словами головного енергетика Миколи Ілющока, на добу потрібно понад тисячу кубометрів газу, а поставляють якихось 573. А якщо ще не високооскопомні котли німецької фірми «Лос», що працюють у автоматичному режимі? А якщо ще не висока відповідальність кожного працівника, починаючи від директора аж до прибиральниці, за доручену справу? А якщо?!

Ех, щось з кожним днем більше у нашому житті оцих горезвісних «якби», «але»...

Але живемо! Справжній гоєюдари при цьому не втрачають своєї високої марки. Скупуйте продукцію м'ясокомбінату агрофірми «Зоря», і ви неодмінно пересвідчитесь у цьому. Воно не потребує додаткової реклами.

Василь АВДИМИРЕЦЬ.