



Наймолодше "чаєня" - Назар приміряє крісло бізнесмена. Йому, як бачимо, затишно під крилами батьків.



* ПРИГОТУЮТЬ ВАМ ДО ПАСКИ



Кожен із нас з'являється на світ Божий із генетичною програмою, визначеною батьками та корінням їх родоводів. А ще благословляється Всевишнім аби ту генетичну програму реалізувати. Якщо ж цю мудрагелію висловити простими словами, то людина народжується, щоб горіти у справах житейських, діях громадських. На жаль, не кожен дозріває до рівня горіння – для цього потрібна потужна душевна енергетика. А її не у всіх вистачає, то ж бо їй доводиться декому тліти на фоні життєвих обривів, а декому згаснути і забутти. Хай Бог боронить від такого вибору долі! Можливо, спонукає людей до пошуків власного місця під сонцем, визначення духовних орієнтирів і цінностей життєпис відомого у ріднокраї підприємця, людину щедрої душі, відданої Богу і громаді Володимира Миколайовича Чайки.

У ПОШУКАХ МІСЦЯ ПІД СОНЦЕМ

Аби розказати про Володимира Чайку, не треба вдаватися до якихось хитромудрих літературних прийомів, навіть блискучими епітетами та метафорами не вдасться вознести його до вершин людських чеснот, бо і без цього доважу він самодостатня особистість і, як кажуть, Людина з великої букви. Сказано це не заради красивого слівця, а щиро і сердечно. Тим паче, що усі сторінки його долі писалися на очах земляків, котрі були свідками його життєвого поступу. Народився у зеленочубих Довгошихах, тут із перших кроків взяв старт у життєвий вирій. На відміну від багатьох ровесників, котрі мріяли про польоти в космос, хотіли стати геологами, військовими, вченими, Володимира Чайку обминула романтика шкільної юності, бо не вколисував мрій викривати шпигунів чи борознити дно світового океану. Обрав робітничу парафію токаря, яку здобув у Луцькому профтехучилищі №6. Щоправда, уже тоді чи то на денці серця, чи на душевних струнах викристалізовувалося бажання куховарити. Любив цю справу, але не вважав, що вона має стати визначальною у подальшій долі.

Під час служби в армії бравий вояка Володимир Чайка справно виконував обов'язки військової служби, але і там неждано-негадано із духовних оберегів випливало бажання куховарити. Якщо ж бути точнішим, то хотілося щось виготовляти із м'яса. До речі, не зникло це бажання і після служби, коли поїхав у Курганську область на заробітки.

Коли ж у 1990 році одружився із млинівською красунею Світланною, то поволі став виношувати наміри мати справу із м'ясом, і Володимир влаштувався на роботу у ковбасний цех райспоживспілки, яким тоді керувала Олена Павлівна Стельмашук. Саме під її керівництвом Володимир Чайка зробив перші кроки професійного гарту. Згодом Степан Антонович Цеона доклав рук і мудрості до формування у підлеглому бажання остаточно визначитися із життєвим вибором. Щоправда, після ковбасного цеху деякий час трудився оператором у «Райсільгостехніці». Там Володимир Чайка вирішив, чим має займатися у житті...

КЛІЄНТІВ «БРАЛИ» ЯКІСТЮ

Середина дев'яностих років минулого століття стали великою школою, у якій ази підприємництва засвоювала чисельна армія новітніх вітчизняних бізнесменів. Відомо, що процес той був складним, з





НЕ ОДНЕ КІЛЬЦЕ КОВБАСКИ

подекуди і кривавим. Звісно, у провінції обійшлося без тривожних тенденцій. А прикладом того, як чесним шляхом треба торувати стежину до відносного фінансового благополуччя, може слугувати досвід становлення і розвитку бізнесмена Володимира Чайки. У 1996 році він вирішив започаткувати власну справу – зайнятися виробництвом ковбаси. Шлях у бізнес розпочався із власної м'ясорубки, саморобного шприца і власної корови, яку пустили під ніж. Усе виробництво розміщалося у невеличкому приміщенні. Згодом біля хати збудували цех для виготовлення ковбаси. Усе було згідно із технологічними вимогами та іншими стандартами – про це засвідчила державна комісія. Можна лише здогадуватися, скільки нервів «з'їли» різні комісії та численні перевіряючі. І ніхто із них не мав претензій до підприємця. Отже виробництво було налагоджене чин по чину, бо ковбасна продукція – делікатна справа і абияк її виготовляти ніхто б не дозволив. Власне, ніхто і не взявся «халтурити». Володимир Чайка дорожив не тільки власним іменем чи виробничою маркою. Людині, котра живе за Божими заповідями, сумління гальмувало б будь-які гріховні наміри.

Щодоби Чайки виготовляли 100-200 кілограмів ковбаси. Працювало лише кілька чоловік і, як правило, члени родини. Родинна згуртованість і відповідальність стали духовною та економічною підтримкою, на якій розкрілювався авторитет підприємця Володимира Чайки. На ковбасу і м'ясні вироби від Чайки вибагливі клієнти відразу взяли орієнтири і продукція його цеху завоювала численних прихильників. Нічого дивного не було в тому, що, скажімо, на ринку у Рівному чи Луцьку покупці ходили саме за «ковбасою від Чайки». Серед сотень конкурентів його продукція відповідала не тільки апетитним забаганкам.

- Завдяки чому вдалося тримати марку ковбаси? – цікавлюся у млинівського підприємця. І Володимир Миколайович без будь-яких філософських домислів відповідає:

- Покупців «брали» якістю. - І додає. - І нині чітко тримаємо такий курс.

КОВБАСА – НЕ ЛИШЕ М'ЯСО І СПЕЦІЇ

Одне слово, за кілька років ковбаса і ковбасні вироби Володимира Чайки «зробили погоду» на ринках Рівненщини, Волині, Житомирщини, Тернопільщини. І це при тому, що конкуренція була жорстка. Але і пан Володимир уже був у підприємницьких бувальцях і навчився триматися на плаву у бізнесових штормах.

Набираючи виробничого маху, у підприємця виникла потреба обладнати власний забійний пункт. Біля свого господарства облаштувати можливості не було. Втім, вирішення цього клопоту відбулося просто: продавалася так звана «бойня» у Маслянці, тож Чайки, не довго думаючи, придбали її приміщення, а згодом реконструювали. Щоправда, у даному разі слово «реконструкція» вмістило багато будівельних, технологічних операцій. І колишня «бойня» із нинішніми виробничими потужностями ні в яке порівняння не йде. Чайки збудували сучасне підприємство із вітчизняним та імпортним технологічним обладнанням. У двох підприємств – власне, у Володимира Миколайовича і дружини Світлани Дмитрівни, – трудяться двадцять робітників. Два десятки фахівців освоїли усі нюанси технологічного процесу і виробляють більш як п'ять десятків сортів ковбаси. Причому, і в тій кількості особливим попитом у покупців

користуються «Дрогобицька», «Свинна», «Салямі», «Вітчина» та деякі інші сорти. Керує виробництвом досвідчений технолог Ігор Лукащев. До речі, Володимир Чайка, аби повністю оволодіти азами справи, якою займається, закінчив Рівненський кооперативно-правовий коледж. А дружина Світлана Дмитрівна за професією бухгалтер, тож, як кажуть, виробничий процес перебуває під надійним контролем. Власне, і працівники: жиловщик, обкачувальники, формувальники ковбасних виробів у тій царині зуби з'їли, тож не дивно, що ковбаси від Чайки справді смачні і якісні.

Нещодавно по телебаченню переглядав передачу, у якій журналісти взялися з'ясувати, скільки все-таки м'яса у ковбасі. Побували телевізійники на виробництві і почули від технологів різні думки. Мова там ішла і про сою, крохмаль та інше. А ось те, що сказав Володимир Чайка, у телепередачі не почув. А він зазначив таке:

- Ковбаса уся виготовляється з м'яса. Щоправда, додаються ще спеції.

А технолог Ігор Лукащев, коментуючи моє запитання, додав:

- Якщо у ковбасі 10-50 відсотків добавок, то це означає, що продукція марнується.

Мабуть, якраз та обставина, що на виробництві у Чайків не впроваджують всілякі хитрі технології, а корегуються інтересами споживача, пояснює, чому на продукцію млинівських підприємців всюди є попит і надходять схвальні відгуки. Причому, Чайки не відмовляють жителям району у наданні таких послуг, як коптіння ковбаси домашнього виробництва. Особливо великий наплив замовників у передріздвяну та передпасхальну пору. Клієнта, котрий завжди має рацію, тут поважають.

ЧАЙКИ СТАЮТЬ НА КРИЛО

Віднедавня Володимир і Світлана Чайки переймаються ще однією проблемою. У Муравиці вони викупили тваринницький комплекс, реконструювали його і збираються тут доглядати свиней, так би мовити, для потреб власного виробництва. Незабаром сюди мають завезти 200 свиноматок і кнурів порід «Ландрас», «Йоркшин», «Діфон» із Данії. Ну а згодом кількість поголів'я свиней зростатиме. Зазначу, що відгодівля буде інтенсивною, але без будь-якої хімії. Тож майбутні споживачі продукції приватних підприємців Чайків можуть бути спокійні і впевнені у її якості.

А на завершення трішечки виробничої статистики. Щомісяця Чайки перераховують у бюджет району близько п'яти тисяч гривень податків, відрахувань. Як бачимо, у рік вийде кругленька сума. А ще Чайків у районі знають як щедрих спонсорів, хоча про добродійну діяльність Володимир Миколайович не любить поширюватися і наводить біблійську мудрість, де йдеться про те, «що дала права рука, нехай не знає ліва». Я цілком погоджуюся із Чайками, бо вважаю, що добродійність має бути майже анонімною. Те, що йде від серця і від душі, не повинно стати темою для похвал чи овацій. Це житейське правило уже засвоює першокласник Назар Чайка. Як, до речі, й інші премудрості, адже рано чи пізно доведеться підставляти синівське плече татові і матусі...

Віталій ТАРАСЮК.

На фото: на підприємстві гаряча пора - готується знаменитий продукт - ковбаса.

*Матеріал опубліковано на платній основі.