



На підприємствах району

Сучасне підприємство європейського зразка

Саме так можна сказати про ТзОВ «Сарненський хлібозавод». Адже тут дбають про те, щоб на наш стіл потрапляли смачний і поживний хліб і здоба. Їх смак добре знають не тільки сарненці, а й Дубровицькому, Рокитнівському, Везирівському, Зарічненському, Верезнівському, Рівне й Олевськ Житомирської області.



(Закінчення. Початок на 1-ій стор.)

Працюють тут 186 фахівців, середня заробітна плата яких понад 3 тис. грн. Крім того, що вона цілком легальна, керівництво дбає і про здоров'я виробничників. Адже уклали угоду з однією із страхових компаній, яка компенсує витрати на лікування, якщо виникає така потреба.

ТзОВ «Сарненський хлібозавод» є одним із найбільших платників податків і зборів Сарненщини. Тільки цього року сплатило їх майже 1,5 млн. грн., повідомила головний бухгалтер Тетяна Кищенко, коли минулого четверга разом із першим заступником начальника Сарненської ОДПІ Жанною Вишневською побували на виробництві. А завітала податківцям сюди не з перевіркою, а для того, щоб ближче познайомитися з тими, хто наповнює державну казну, вчасно та без порушень чинного законодавства сплачує податки та збори. І нині беззаперечним є факт, що підприємство починає сприяти податкову службу як партнерів у веденні бізнесу. Адже і податківці, і бізнесмени несуть відповідальність перед суспільством за рівень соціально-економічного розвитку країни. Тож працівники податкової служби прагнуть

не стільки контролювати й перевіряти, а все ж більше консультувати, тобто сприяти в роботі сумлінним підприємцям. Тому в розмові не оминули й гострих кутів, з якими доводиться стикатися бізнесу.

Що й казати, податковий тиск, неопорно високі кредитні ставки не завжди дозволяють вітчизняним виробникам успішно розвиватися, виробляти продукцію, що конкурувала б і на закордонних ринках. Та є упевнені й успішні підприємства, які все ж модернізують виробництво, беручи на озброєння новітні технології. Таким шляхом крокує й ТзОВ «Сарненський хлібозавод». Директор Олександр Ярмолка зауважує, якщо цього не робити, успіху не досягнеш, тож потрібно завжди дивитися вперед. І запевняє, що хлібобулочні виробники заводу не поступаються європейським і за смаком, і за технологічними стандартами. А що це так, засвідчують високі нагороди. На Міжнародній виставці хліба у 2010-2012 роках завод здобув гран-прі за хліб «Гомельський», «Висіковий», «Гричний» і десять золотих медалей за калач «Хлібодарівський», булку «Дніпропетровську» та рогаляки зі згущеним молоком і фруктованою начинкою, хліб «Білозирський», здобу обліпихову, а ще срібні медалі за хліб «Гостовий» та ін. Виробничники, розповів Олександр Володимирович, проводять комплекс різноманітних заходів для забезпечення випуску продукції високої якості. Вона перебуває під пильним оком фахівців акредитованої лабораторії, що діє на хлібозаводі. І щоб не бути голослівним, запросив у цехи підприємства.

Перед пекарями нині стоїть низка серйозних завдань, насамперед, щоб хліб користувався попитом, потрібно покращувати його харчові якості, постійно розширювати асортимент. Адже конкуренція на ринку хліба досить велика. Як розповів Олександр Ярмолка, постійно шукають можливості для збільшення обсягів реалізації. А це, зауважив, не тільки прибутки підприємства, а й робочі місця, ріст заробітної плати та відповідно й податків до бюджету.

Все ж, щоб реалізація зростала, хліб має бути не тільки смачним, а й недорогим. І про це дбають сарненські пекарі. Відділ збуту постійно вивчає попит споживачів і працює над оновленням асортименту. Щодо ціни, то, наприклад, на так званий соціальний хліб її не піднімали вже давно. Не дуже дорожчають і інші його види. Та тут усе залежить найперше від ціни на борошно.

Народження хліба - завжди диво

Щоразу, коли бачиш, як печуть хліб, опановує відчуття, ніби присутній при якомусь таїнстві. І неважливо, що вже не натружені жіночі руки вимішують тісто, а роблять це розумні машини. Все ж запах свіжоспеченого хліба не сплутаєш із будь-яким іншим. І люди тут не метушливі, спокійні й привітні. Можна годинами спостерігати за їх роботою. А ще тут є справжній майстер-рин, які випікають диво-коровай. Того дня чаклувала над ними Тетяна Корін. Щоб виготовити такий гарний, а головне смачний виріб, потрібно декілька днів. І він по праву стає справжньою окрасою святкового стола. Керівник виробництва показав і піч, в якій випікають улюблені багатьма з нас круасани, а поруч діє справжній міні-цех з виробництва листкового тіста. З нього виготовляють і заготовки для піци, які користуються неабияким попитом навіть у столичних жителів.

Асортимент продукції, що нині виробляє Сарненський хлібозавод, досить широкий – 72 види хлібобулочних виробів. І його постійно оновлюють. Щодня замовникам (а їх є майже 500) тут відпускають понад 60 найменувань продукції. А щоб задовольнити найвибагливіші смаки споживачів, сарненські пекарі використовують зернові суміші, сир кисломолочний, цибулю, часник, курагу, родзинки, чорнослив і ін. Тому кожен може вибрати хліб, що йому до вподоби.

Модернізація виробництва – запорука успіху

Нещодавно в цеху заводу змонтували нову лінію для випікання житньо-пшеничного хліба словенської фірми «Гостол», яку придбали частково за кредитні кошти. Як повідав Олександр Ярмолка, зараз вона працює не на повну потужність. Та споживачі вже мають можливість оцінити продукцію, виготовлену за новою технологією. Випікають тут житньо-пшеничний хліб широкого вжитку – круглий «Карпатський» і довгий «Апетит», його розвозять у торгові заклади. У новій печі випікають також «Гомельський» хліб. Потужність нової лінії – 850 кг овалних хлібів за годину та 720 кг – круглий. Лінію «Гостол» обслуговують всього 2 фахівці, адже процес майже повністю автоматизований. Тож і собівартість, продукції завдяки цьому зменшилась, бо використовують значно менше ручної



Директор хлібозаводу Олександр ЯРМОЛКА з гордістю розповідає про сучасне виробництво.

праці. Хіба що на виході укладальниця виробів немає коли сунувати. Їм потрібно встигнути покласти хлібини в підготовлений тару, а вони з печі подаються безперервно. Та жінки з цим успішно справляються. Нині багато говорять про те, що недобросовісні виробники замість натуральних продуктів у свої вироби додають їх заміники, що значно здешевлює виробництво й приносить непогані прибутки. Олександр Ярмолка запевняє, що фахівці хлібозаводу дотримують технології виробництва, тому в процесі випікання використовують тільки натуральні компоненти.

Працівники заводу про санітарний стан виробництва й обладнання дбають дуже добре. Переконались у цьому, побувавши безпосередньо в його цехах. Було помітно, що тут прибрано не тому, що підготувались до нашого візиту, а дотримують чистоти повсякчас – у жодному куточку не знайшли й сліду бруду, навіть заглянувши за брезент, що відгороджував цех, де стояла нова змонтована лінія, від території, що ще не задіяна після реконструкції.

Дуже важливими проблемами в сучасній хлібопекарській галузі є подальше вдосконалення технології з метою урізноманітнення хліба, підвищення його харчової цінності, виробництво нових видів хлібобулочних виробів, широке використання упаковки для більш тривалого зберігання і забезпечення їх свіжості. І з більшістю цих завдань ТзОВ «Сарненський хлібозавод» успішно справляється. Фахівці постійно підвищують свою кваліфікацію, зокрема в Інституті харчових технологій.

– Беремо також участь у різноманітних виставках і за кордоном

також, – розповів Олександр Ярмолка. – Минулого року, наприклад, побували в Німеччині на виставці кондитерських і хлібобулочних виробів та обладнання для харчової промисловості IBA-2012 з усіх країн світу. Тож намагаємося йти в ногу з часом. Стояти на місці не можемо, тому й вкладаємо кошти у виробництво. Хоча труднощів вистачає, та не жаліємося, а працюємо. Адже печемо хліб якісний і корисний, а головне – смачний. А ще хліб – це хлібороби, які з усією душею, з усім своїм теплом зведь і вночі невтомно трудяться, щоб на нашому столі був завжди свіжий, запашний, із золотавою скоринкою хліб. Варто також зазначити, що досягаємо успіху завдяки людям, які тут трудяться. Тож напередодні професійного свята – Дня працівників харчової промисловості – щиро дякую всім працівникам за невтомну працю й відданість своїй справі. Та все ж хочу назвати кращиків фахівців, а це – головний технолог Раїса Ващук, директор комерційний Інна Войтюк, майстер зміни Марія Біляченко, помічник майстра зміни Ніна Магдело, водій Іван Федорчук, зміний диспетчер з відпуску готової продукції Марія Гордійчук, лікар Павло Адамчик, тістороб Валентина Шеві, машиніст тістобробних машин Антоніна Федорчук. Бажаю всім міцного здоров'я, щастя й благополуччя в особистому житті.

Світлана ЛЯШКО.

На фото на 1-ій стор. укладальниця хлібобулочних виробів Світлана МЕЛЬНИК і майстер зміни Марія БІЛЯЧЕНКО.

Фото Василя СОСЮКА.



Високі нагороди сарненських пекарів.