

с Курским промышленным банком. «Проект «Свежий хлеб» – бренд, уже хорошо узнаваемый курянами...

– Да, под этим брендом мы работаем давно. А буквально в августе одно из старейших предприятий области, ЗАО «Курскхлеб», получило новое фирменное название – АО «Проект «Свежий хлеб». И в следующем году мы будем праздновать его 40-летний юбилей. Мне кажется, он лучше отражает суть экономической, производственной стратегии акционерного общества и главную цель – обеспечение населения только высококачественной, свежей, вкусной и безопасной продукцией. Поэтому для нас главное – выпуск хлеба с соблюдением всех санитарных норм, технологических и технических требований. На нашу продукцию всегда есть спрос, и это накладывает еще большую ответственность за качество. Производство сертифицировано на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Соблюдение этих требований гарантирует безопасность готового продукта.

– Максим Валерьевич, нельзя не заметить, что вы постоянно работаете над расширением ассортимента. Расскажите о новинках, ведь наряду с традиционными названиями покупатели видят новые – в частности, прибалтийские.

– Вы имеете в виду литовскую линейку, так называемые «Хлеба Прибалтики»? Для его выпуска мы закупили специализированное оборудование, а для отработки уникальной технологии, отличающейся от общепризнанной российской, приглашали специалистов из Литвы. Теперь покупатели говорят спасибо за отменный вкус продукции.

Два года назад запустили на Железногорском заводе линию по производству тонкого лаваша. Если традиционно он выпекается в тандыре, то мы это делаем на автоматизированной линии. В последнее время активно занимаемся выпуском и реализацией замороженных полуфабрикатов. А в целом на потоке более 500 видов хлебобулочных, кондитерских, сахаро-бараночных изделий. И это не предел. Участвуем в специализированных выставках, замечаем интересные новинки и берем на вооружение опыт коллег. Совсем недавно наши специалисты вернулись из Германии, где проходила Всемирная выставка хлебопе-

чения «IBA 2015», и тоже с идеями, которые со временем обязательно воплотятся в жизнь.

– Трудно удержаться (особенно тем, кто сидит на модных диетах, исключая хлебобулочные изделия), чтобы не отведать чего-то из богатого разнообразия продукции предприятия.

– Специально для такой группы покупателей в Щиграх выпекаем по особому рецепту хлеб «Тонус» – из пророщенного зерна. В нем нет муки, калорийность его сверхнизкая. Зато содержание витаминов и различных микроэлементов от пяти до пятидесяти раз больше, чем в хлебе традиционных сортов. Поэтому для тех, кто очень заботится о своем здоровье, это беспроблемный вариант. А есть еще новинка – специальный хлеб для больных диабетом.

– Максим Валерьевич, пресловутые санкции как-то повлияли на работу акционерного общества «Проект «Свежий хлеб»?

– Дело в том, что мы незначительно зависели от импортной составляющей, так как используем на 90% сырье российских производителей – чаще всего курских и из соседних регионов. И закупаемые за границей ингредиенты успешно заменили отечественными. Аналогичная ситуация и с оборудованием. Российские машиностроители неплохо сориентировались и продемонстрировали возможности импортозамещения. Так что сейчас производители всё больше обращаются к отечественному рынку. Хотя, конечно, когда нет аналогов, покупаем иностранные технологические линии.

– Насколько актуален кадровый вопрос?

– У нас замечательная высокопрофессиональная команда, несмотря на то, что в последние 15 – 20 лет считается непрестижным учиться в технологических вузах. Налажены хорошие партнерские связи с курскими государственными учебными заведениями – политехническим колледжем, техникумом технологий и сервиса, с ЮЗГУ, Воронежской технологической академией. Помогаем расти и продвигаем по службе своих сотрудников, заботимся об их здоровье. На предприятии есть медицинский и стоматологический кабинеты. Традиционный соцпакет дополнен выплатами из фонда предприятия на рождение ребенка, свадьбу и так

далее. К нам охотно идут работать, несмотря на специфику: тяжелые условия труда – в том числе работу в ночные смены, в выходные и праздничные дни. Ведь хлеб нужен людям 365 дней в году, 24 часа в сутки – свежий и вкусный. Считаю, у нас нет большой текучести кадров еще и потому, что ни один сотрудник не может сказать: обещали одно, а по факту получилось совсем другое.

– Создается впечатление, что в акционерном обществе все гладко и нет проблем?

– Естественно, есть трудности и у нас. Их не бывает только у тех, кто ничего не делает. У нас динамично развивающееся производство. И главная проблема заключается в том, что слишком быстро изменяется мир. Поэтому нужно отвечать на вызовы рынка и постоянно двигаться вперед. Хотя на один шаг, но каждый день. Если ты остановился, замешкался, то буквально уже завтра твой успех не актуален. А ведь ко всему прочему существует так называемая рутина: необходимо постоянно обеспечивать производство сырьем, перерабатывать его и выпускать качественную продукцию. Поэтому самым важным считаю для себя взвешенное принятие всех решений. Этому научила меня работа здесь. Нельзя идти на поводу у эмоций. Необходимо анализировать и думать, а что же будет с заводом, коллективом завтра, через месяц, через год? А еще – искать новые идеи, решения, пересматривать стратегию развития. Бизнес – тяжелое и ответственное дело. Но ведь для того и живем, чтобы меняться адекватно с этой жизнью, временем и быть успешными.

– Как уже отмечалось в начале нашей беседы, любые трудности гораздо легче преодолевать с надежным партнером, в вашем случае – с Курскпромбанком. Что бы вы пожелали его коллективу в канун 25-летия?

– Встретиться и на его 50-летнем юбилей. Безусловно, это будут уже новые экономические реалии, значит, и банковскую систему ждут перемены. И ведущими лидерами рынка станут те игроки, которые проявляют гибкость, учитывают изменяющиеся условия и способны реализовать лучшие практики. К их числу, без всякого сомнения, принадлежит и Курский промышленный банк.

Беседовала
Ирина ЯРОСЛАВЦЕВА