



На снимке слева направо: М.С. Ларионова, Н.С. Лопатин, А.Г. Кислый, Н.В. Жолудева

процента автомобилей работают на газовом топливе – здесь умеют считать каждую копейку.

Хлеб – всему голова

Сегодня ОАО «Курскхлеб» ежедневно выпекает и поставляет потребителям до 80 тонн продукции. Реализуется она как в крупных торговых сетях Курска, так и в районах области. Популярностью проект «Горячий хлеб»: каждый день около 4,5 тонны свежайшей выпечки распродается через магазины «Магнит», еще две тонны – через «Пятерочку». Покупатели разбирают только что испеченный хлеб мгновенно, на полках он не залеживается, поэтому возврат нераспроданной продукции практически отсутствует.

Есть у предприятия два собственных фирменных магазина и 20 киосков. На стене одного из них увидели забавный рекламный слоган: «Хочешь ты расти атлетом – кушай хлеб зимой и летом!». С этим призывом не поспоришь – стол россиянина невозможно представить без «продукта №1».

Николай Лопатин считает важнейшей задачей производство в регионе дотируемых сортов хлеба – для

населения с невысокими доходами. При этом он высоко оценивает роль региональной власти и губернатора Александра Михайлова, всячески способствовавших успешной реализации этого социального проекта. В нем участвует и «Курскхлеб», с 2002 года выпускающий один из таких сортов – «Дарницкий». По заверению Николая Семеновича, увеличение его цены не планируется: буханка, как и прежде, будет стоить 12 рублей 30 копеек, в упаковке – 13 рублей 30 копеек. В магазине такой хлеб чуть подороже: торговые сети вправе установить наценку в объеме десять процентов в городе, 15 процентов – в сельской местности.

Главное богатство – люди

На сегодняшний день на предприятии трудятся около девятисот человек, средняя заработная плата составляет почти 26 тысяч рублей. Работают в две смены, поскольку производство хлеба – процесс непрерывный и круглосуточный.

– В нашем коллективе случайные люди не задерживаются, – рассказывает Николай Семенович, – пото-

му что и работа нелегка, и мера ответственности высока. У нас много опытных специалистов, отдавших предприятию десятки лет. Так, Марина Ларионова, которая сегодня заведует лабораторией, пришла на завод в 1982 году после окончания Краснодарского политехнического института. Наталья Жолудева, выпускница Крымского техникума пищевой промышленности, трудится у нас с 1988 года, сейчас она начальник булочного цеха. Проработав 12 лет на КЗТЗ, пришел к нам на должность главного механика в 1995 году Александр Кислый – теперь он главный инженер.

Немало на заводе и молодежи: во время нашего пребывания здесь познакомились с пекарем Александром Седых и оператором линии сдобных и слоеных изделий Fritsch Вадимом Дюминым, а также с Натальей Толубеевой, которая заняла второе место на областном конкурсе хлебопеков «Лучший по профессии». Ребятам, по их признанию, работа нравится, и за работком они вполне довольны.

Как оказалось, на предприятии трудятся несколько семейных династий, включая самих Лопатиных. Супруга директора Зоя Ивановна – инженер-технолог производства, сын Вадим – коммерческий директор, дочь Ирина – его заместитель. Династия Шошиных-Есиповых, пожалуй, самая многочисленная: мать, две дочери, два зятя, сватья, а еще есть Пономаревы, Добровольские, Россик. Специальности у них самые разные – тестоводы, пекари, технологи, бухгалтеры, контролеры ОТК...

Но объединяет этих людей любовь к родному заводу, коллективу, ставшему почти второй семьей, гордость за свой труд. И это, думается, главная составляющая успеха.

Юлия ЛИПКОВА



Вечером уютно светятся окна кафе...



Внутри – приятный интерьер и теплая атмосфера