

Аһа өааоа «Ni аеөоа»

или О том, как вынуждены выживать в нынешних условиях местные товаропроизводители.

О хлебе насуцном...

Одним из перерабатывающих предприятий пищевой промышленности в нашем районе на сегодня является ИП Козлова Н.Г. Ассортимент выпекаемых здесь хлебобулочных изделий достаточно большой.

О том, как сегодня живет это предприятие, о его истории рассказала нам директор Наталья Георгиевна Козлова:

- Сегодня мне бы хотелось поговорить о ситуации в пищевой промышленности района в целом и в частности, конечно же, о хлебопечении. Несмотря на переименование, сегодня нас по-прежнему именуют – Бабаевский хлебокомбинат. И это неудивительно. В доперестроечные времена именно наше предприятие снабжало хлебом большую часть населения района. В 1996 году был построен новый цех, способный выпускать до 26 тонн продукции в сутки, было уже установлено оборудование и готово к работе на 95%. Но, как вы помните, ситуация в нашей стране резко изменилась и далеко не в лучшую сторону. Этот проект был «заморожен». Все производители хлебобулочных изделий, работавшие в тот момент на территории района, в своих торговых точках стали реализовывать только свою продукцию. Крупные потребители нашей продукции – Бабаевский райпотребсоюз, «Лесторг» - также ушли от нас. Мы оказались в тяжелой ситуации и были вынуждены искать другие пути развития. К примеру, занимались зернопереработкой, поддерживали бабаевских сельхозпроизводителей. Тогда же была разработана и начала действовать областная программа «Рожь». Но в силу того, что необходимое для переработки и требуемое для хлебопечения качество зерна мы от производителей так получить и не смогли, предприятие было вынуждено отказаться от этого направления своей деятельности.

С приходом рыночных отношений ситуация кардинально изменилась. Для того, чтобы выжить в новых непростых условиях, хлебокомбинату пришлось стать многопрофильным предприятием, реагирующим на все происходящие в стране перемены. Но несмотря на все потрясения, мы не пошли по пути закрытия предприятия, делали все возможное, что бы оно выжило. Так что и сегодня наш, пусть и небольшой, коллектив продолжает работать. Выстроенный в середине 90-х новый цех остался не у дел. На его содержание и обслуживание уходило много средств. И, чтобы здание не закрывать, не «консервировать», мы решили сдать неиспользуемые площади в аренду. При этом не прекращая производство хлеба, продолжая работать над расширением ассортимента продукции и рынка реализации их в нашем районе. Хотя это не просто. Те, кто работает в этой сфере, меня прекрасно понимают.

Производство хлеба из года в год стало падать. По многим причинам – это и сокращение населения, и сокращение потребления хлеба самим населением. Приведу простой пример: если в советские времена санитарная норма потребления хлеба была 600 грамм на человека, то на сегодняш-



ний день она равна 280 граммам. За 15-20 лет изменилась и сама структура питания населения - продуктовый рынок стал перенасыщен.

Предложений по выводу из сложившейся ситуации было много. Но, для того, чтобы раскрутить новую продукцию, нужны деньги, любой проект требует вложения средств. И средств немалых. А их-то как раз и не было. Новое оборудование стало очень дорогим, поменялся и рынок сбыта – те же торговые сети нас к себе попросту не пускают и не пустят.

ИП. Козлова Н.Г. День сегодняшний



Для сохранения и зданий, и коллектива основные площади, повторюсь, нам пришлось сдавать в аренду. Искали различные варианты. На сегодня все здания сохранены, они живут, эксплуатируются, ремонтируются. В свое время пустовало и трехэтажное административное здание. Сегодня там размещается дополнительный офис ОАО «Россельхозбанк», что, несомненно, хорошо для наших селян, для жителей района.

Мы не прекращаем выпекать качественную хлебобулочную продукцию. При этом работаем по старой и годами проверенной технологии, наш продукт – экологически чистый, без каких либо консервантов и красителей.

Пытались мы заниматься и розничной торговлей, открывали в разное время несколько торговых точек. Сегодня свою продукцию продаем в своих ларечках, на сегодня их у нас три. Могли бы открыть и больше, но пока не нашли взаимопонимания в этом вопросе с

районной администрацией.

Что касается рынка реализации продукции, отдельное спасибо хочется сказать ООО «Бабаевлесторг», который вернулся к нам и снова начал брать наши мелкоштучные изделия и пряники в свои магазины. А ведь вопрос стоял вообще о закрытии предприятия - производство хлебобулочных изделий в малых объемах кроме убытков ничего не приносит. Плюс - постоянный рост цен на тарифы, энергоносители, сырье...

Но мы руки не опускаем, по возможности модернизируем свою работу. Так, к примеру, нам удалось газифицировать нашу котельную. Наша стратегия – сохранить производство, коллектив, инфраструктуру. Поскольку спрос на хлебобулочные изделия упал, то мы делаем акцент на производство мелкоштучной продукции. Бабаевцы знают наши пирожки, пряники и пирожные.

Я считаю, что в районе должна быть выстроена политика в защиту собственного товаропроизводителя, пока он еще здесь существует. В своем бы районе, это мое мнение, нужно продавать свою продукцию, защищать своего товаропроизводителя. Да, сейчас свободный рынок, и наши предприниматели работают с теми, с кем пожелают. В то же время многие бабаевцы с неудовольствием отмечают – на выходных купить хлеб нередко становится проблематично. Потому что привозят его мало. Несмотря на это, мы не можем до сих пор найти взаимопонимания с предпринимателями – наше предприятие способно на выходные обеспечить население города своим хлебом. Но сколько бы

мы не уговаривали, владельцы магазинов навстречу идут очень неохотно... Хотелось, чтобы наше население кушало свой хлеб, знало и поддерживало своего производителя.

Есть задумки и по смене оборудования, но пока наша главная задача – увеличение рынка сбыта. А для этого необходимо, чтобы жители города и района знали нашу продукцию и отдавали ей предпочтение. А это во многом зависит от тех, кто занимается торговлей. Кроме того, у нас в ассортименте великолепные пряники, пирожные, коржики, другая выпечка, на заказ изготавливаем пироги, караваи. Хотелось, чтобы жители и гости нашего города попробовали и оценили нашу продукцию, чтобы знали и покупали ее.

Гостиничный комплекс «Спектр»

- Поскольку пустующие помещения в трехэтажном административном здании сдать в аренду не удалось, пришла идея сделать здесь гостиничные номера, - продолжает разговор Наталья Георгиевна. - Поскольку сама я в свое время много ездила, приходилось останавливаться в разных номерах с самыми разными условиями, убедилась, насколько важно наличие комфортных условий для приезжающих в командировку людей. Иногда гостиниц в населенных пунктах и вовсе не было.

Изучив рынок, мы рискнули попробовать себя в гостиничном бизнесе. Начали с самых простых номеров. Теперь есть даже номера высокого класса. Разместить мы можем 15-18 человек. Есть постоянные клиенты, кто приезжая в Бабаево, уже целенаправленно останавливается именно у нас.

На сегодня наш гостиничный комплекс – это 11 комфортабельных номеров. Из них - 4 номера категории «Стандарт», 2 номера категории «Улучшенный стандарт», 4 номера категории «Полулюкс» и один номер «Люкс». В категории «Стандарт» имеются одноместные, двухместные номера с отдельными кроватями, душем и туалетом. Номера категории «Полулюкс» оснащены комфортабельными двухспальными кроватями, спутниковым телевидением, ванной комнатой. Номер «Люкс» расположен отдельно от других номеров и отличается уровнем комфорта, предлагаемого для наших гостей. В стоимость проживания входит завтрак. Все номера оборудованы телевизорами, подключено кабельное телевидение. Кроме этого,



