



Более тысячи единиц хлеба и примерно столько же единиц другой хлебобулочной продукции производит в сутки ООО «Царицын Хлеб», расположенное на станции Чапурники.□

Несмотря на то что пекарня эта небольшая и работает всего лишь три с половиной года, её продукция давно полюбилась покупателям и успешно продаётся в магазинах Светлоярского района и Волгограда.

Возглавляет предприятие молодой предприниматель из числа местных жителей Владимир Ирхин. Азы этого сегмента рынка Владимир Игоревич постигал целенаправленно и планомерно: сначала окончил Волгоградскую сельскохозяйственную академию (ныне аграрный университет) по специальности «технология сельскохозяйственного производства», затем трудился пекарем, руководителем пекарни, работал в партнёрстве с владельцем хлебопекарного производства. Поняв, что опыта работы в хлебобулочной промышленности достаточно, Владимир Ирхин решил открыть собственную пекарню, приспособив под неё здание бывшего кафе.

Было это три с половиной года назад, и вот теперь ООО «Царицын Хлеб» – это небольшое, но стабильно работающее предприятие, которое имеет постоянных клиентов и строит далеко идущие планы развития.

Никакой «химии»!□

Как отмечает Владимир Ирхин, конкуренция на хлебном рынке сейчас очень высокая:

помимо больших и малых мест-ных пекарен, хлеб в Волгоград везут из Астраханской области и Калмыкии. Поэтому главные факторы, которые помогают привлечь и удержать своего покупателя, это, во-первых, высокое качество производимой продукции, а во-вторых, её низкая стоимость, что в нестабильной экономической ситуации приобретает особую важность для населения.

Конечно, у каждого производителя имеются свои секреты изготовления продукции. Как отмечает Владимир Ирхин, есть у ООО «Царицын Хлеб» своя «изюминка», чтобы продукция долго хранилась и была вкусной, полностью соответствуя всем органолептическим свойствам хорошего хлеба. На предприятии не применяют никаких химических добавок в выпечку и строго придерживаются технологии изготовления.

Главное – не нарушать технологию! – подчёркивает Владимир Игоревич. Если всё идёт правильно, соблюдается технологическая и трудовая дисциплина, то успех продукции гарантирован. При условии налаженной сети продаж...

Движение вперёд

И в кабинете директора, и на территории всей пекарни, как и положено, царит вкусный запах свежей, душистой выпечки. В ассортименте ООО «Царицын Хлеб» не только белый и тёмный хлеб, батон и лаваш, но и другая продукция: булочки различных видов и с разнообразными начинками, пироги, пирожки, сосиски в тесте, пиццы, котлеты «по-киевски»... всю эту выпечку собственная машина предприятия развозит в магазины Кировского сельского поселения, Наримана, Червлёного, Больших Чапурников, Кировского и Красноармейского районов Волгограда.

Конечно, как у любого предприятия малого бизнеса, есть у пекарни свои трудности. Это и непогашенный кредит, взятый на развитие производства, и большие траты на оплату электроэнергии, ведь две печи предприятия работают на электричестве. К тому же в последнее время снизилась покупательская способность населения, и магазины уже не могут реализовать тот объём продукции, который быстро расходился ещё год или два назад.

Несмотря на это, предприятие не стоит на месте, предпочитая пусть мелкими шагами,

но всё же двигаться вперёд. По словам Владимира Ирхина, в ближайшие год–полтора ООО «Царицын Хлеб» планирует модернизировать производство, заменив электрические печи на более экономичные газовые, а также будет планомерно наращивать объёмы производства и расширять рынок сбыта.

Виталий ВОЛКОВ

Фото Юлии САФОНОВОЙ