



Производство промышленной продукции в Койгородском районе в 1990-2008 г.г.

	1990	1995	2000	2005	2006	2007	2008
Материалы строительные нерудные, тыс м ³	...	48,0	25,3	16,3	23,2	12,2	15,4
Цельномолочная продукция, т	1944	71	12	118	144	153	178
Масло животное, т	37	13	10	18	21	20	17
Хлеб и хлебобулочные изделия, т	1918	1617	621	559	584	565	538
Пиломатериалы, тыс м ³	35,5	26,9	10,5	8,6	13,7	17,1	13,7
Теплоэнергия, тыс Гкал	...	38,3	35,7	29,9	31,0	37,9	31,3

Недавно, при подготовке к интервью о ситуации в строительной отрасли района, решила перелистать подшивки «Новой жизни» 40-50-летней давности. В № 65 от 2 июня 1970 года председатель Койгородского райисполкома Н.А.Мишарин сообщает: на территории района ведут капитальное строительство хозспособом три леспромхоза, совхоз «Койгородский», райпо, два лесхоза и койгородский лесопункт. Главный подрядчик на стройках района - мехотряд ПМК-724 треста Комисельстрой. За минувшие четыре с небольшим года предприятия построило 9 жилых домов, дом культуры на 300 мест и школу на 320 мест в райцентре, детский сад,

птичник, дом быта в Кажыме, аэровокзал, кирпичный завод... Если ранее строительные работы выполнялись в основном из дерева, то в 1970-м 65% от общего объема - в кирпичном исполнении. Строители в тот год возводили здания ремонтно-механических мастерских для совхоза и койгородского хлебозавода. И если многих деревянных построек того времени уже нет, то эти два кирпичных здания и до сих пор служат верой и правдой новым предприятиям, возникшим на базе тех старых, - ООО «Койгородок» и ООО «Койгородский хлебозавод».

Но это, как говорится, присказка.



Исполняющая обязанности директора койгородского хлебозавода Т.А.Игнатова.

Первый шаг сделан

В койгородском хлебозаводе реализуется проект реконструкции производственных помещений в рамках «Народного бюджета»

Когда нынешнее здание койгородского хлебозавода вводилось в строй, планировалось, что новое предприятие сможет не только стать флагманом хлебопечения в пищевой отрасли района (до этого хлеб выпекали много небольших пекарен райпо и ОР-Сов), но станет выпускать новые виды продукции. Действительно, некоторое время здесь даже выпускали лимонад, организовали выпуск вкусной выпечки (как рассказывали ветераны советских органов, тогдашний директор первую партию пирожков и шанег принёс на дегустацию в райисполком).

Но затем от многого пришлось отказаться, ограничившись традиционными сортами хлеба. И все же коллектив, несмотря ни на что, пережил непростые пост-перестроечные времена, продолжая ежедневно обеспечивать жителей района самым главным продуктом питания.

30 июня 2004 года на базе этого предприятия было зарегистрировано ООО «Койгородский хлебозавод». Сегодня здесь производят более 200 видов продукции: хлеб, выпечку, печенье, макаронные изделия - пельмени, котлеты. Наибольшим спросом пользуются кондитерские изделия (торты, пирожные, песочные изделия), коми национальная выпечка (одна моя знакомая, обожающая выпечку наших производителей, например, считает, что хлебозаводская карто-

фельная шанежка - эталон такой продукции, хотя ржаные шанежки больше удаются пекарям ПО «Югор», конкуренция же в этом сегменте в районе значительная, свой «уголок» сейчас «отвоевала» и ООО «Ирина», макаронные изделия, полуфабрикаты.

Кстати, за 2015 год, как следует из официальных источников, прибыль предприятия составила 89 тысяч рублей. В 2016 году было произведено 553 тонны хлеба и хлебобулочных изделий, 37 тонн кондитерских изделий (рост по сравнению с 2015-м на 14 и 42 процента соответственно). Объемы производимой продукции завод давно уже планирует увеличивать. Ведь с каждым годом спрос на нее увеличивается. На территории района, напомним, хлебозавод реализует ее и через собственную торговую сеть, и через другие торговые сети и магазины. Налажен сбыт в соседних - Сысольском и Сыктывдинском (Лозым, Пажга, Морово) районах, в столице Коми Сыктывкаре наш хлебозавод обеспечивает собственной продукцией 10 торговых предприятий.

По рекомендации минсельхоза региона предприятие заключило договор с торговой сетью «Мато» («Рядом») одноименного кооператива, объединившего в прошлом году несколько крупных товаропроизводителей Коми. Планировалось, что сеть

объединит всех местных производителей, в том числе фермерские хозяйства, которым сложно пробиться в федеральные торговые сети, выводя их на конкурентный уровень и обеспечивая таким образом потребителей полезной свежей продукцией. Так что изделия нашего хлебозавода сейчас поставляются через сеть «Мато» также и в Объячево, Усинск.

Из 41 работника предприятия 28 - это те, кто как раз работает в две смены пекарями и кондитерами, остальные - водители, экспедиторы, кочегары, обслуживающий персонал, четверо трудятся в администрации завода.

Но здание, введенное в строй более 45 лет назад, конечно же, требует реконструкции. Во время прошлого года визита в район Главы Коми С.А.Гапликова исполняющая обязанности директора хлебозавода Т.А.Игнатова, рассказав, что предприятие своими силами модернизирует оборудование, регулярно производит ремонт производственных помещений, заметила - этого уже явно недостаточно. Зданию требуется серьезное обновление, чтобы оно соответствовало современным санитарным нормам. Татьяна Алексеевна тогда попросила содействия Правительства республики в решении достаточно затратной проблемы.

В прошлом году в рамках проекта «Народный бюджет» были введены еще два новых направления, сейчас жители республики могут предлагать и проекты в сфере агропромышленного комплекса. Так, уже готовый бизнес-план капитального ремонта здания ООО «Койгородский хлебозавод» был поддержан и на сходах граждан в декабре, и администрацией района, и в ходе этапа республиканского отбора. Министерство сельского хозяйства и потребительского рынка Республики Коми выделило на его реализацию 500 тысяч рублей, из бюджета МР «Койгородский» поступило 200 тысяч и еще 300 тысяч, предусматривалось ранее, вложит само предприятие. В планируемую сумму, сообщила Т.А.Игнатова, пока они укладываются - недавно в хлебозаводе приступили к капитальному ремонту и уже многое успели.

- Сделано уже процентов 65 запланированного объема работ (их мы намеряем завершить 30 сентября), - говорит руководитель хлебозавода. - Мы пригласили на работу местных строителей. Работают они с 1 июля, быстро - уже обшили потолки, часть стен производственных

помещений цеха хлебопечения. Заменяли там же окна на пластиковые. Остается заменить систему электроснабжения (на это «отложены» 100 тысяч рублей из минсельхозовских средств).

Что нам дает нынешний капремонт? Во-первых, «огустили» потолки, это экономичнее, рассчитываем, что теплоотдача увеличится, а расход топлива уменьшится (у нас своя котельная). Во-вторых, ежегодно мы довольно много вкладывались в косметический ремонт, сейчас те же моющиеся, отвечающие всем параметрам СанПиН стены послужат, надеемся, долгий срок.

Чтобы не растерять доверие потребителя, надо в конкурентной борьбе всегда оставаться на должной высоте. Татьяна Алексеевна признается: это первый этап задуманных на предприятии преобразований, следующий более амбициозный - модернизация производства, нынешний капитальный ремонт позволит установить в цехах более современное оборудование, о чем здесь давно уже задумывались. И поскольку первый шаг к мечте уже сделан, не за горами и второй...

Л.Матвеева.



Идет ремонт в производственном цехе койгородского хлебозавода.