Когда заходишь сегодня в любой из продовольственных магазинов нашего города, просто глаза разбегаются от многообразия хлебобулочных изделий и выпечки. На при-лавках представлена продук-ция ярославских, ростовских, переславских, некоузских производителей, а также, что особенно приятно, своё место среди других занима-ют и привычные нам всем с детства изделия Угличского хлебозавода. Несмотря на то, что сейчас предприятие переживает нелёгкие време-на, оно по-прежнему продол-жает работать с надеждой на возрождение.

Недальновидная поли-тика прежних лет, а впоследствии долги, арестованные счета, кадровые потери, возникшие технологические проблемы привели к тому, что завод два года назад оказался буквально на грани закрытия. Гибели уда-лось избежать, но в настоящий момент «Угличхлеб» находится в процедуре банкротства, что лишает его возможности при-влекать кредитные ресурсы. Это, конечно, осложняет ситуа-цию, ведь нужно поднять такое производство.

– Бывает, человек бросает то или иное дело, когда осознаёт, что для достижения постав-ленной задачи требуется при-ложить очень много усилий и преодолеть немало препят-ствий, – говорит директор пред-приятия Александр Кусакин. – Признаюсь, меня поначалу тоже посещали такие мысли. Но когда я оглянулся и посмотрел, сколько уже сделано, принял решение идти до конца. Сей-час мы стараемся, насколько это возможно, нормализовать ситуацию на заводе, о рента-бельности здесь пока и говорить нечего. И хочу отметить, пусть небольшие, но всё-таки по-ложительные, сдвиги уже

есть.

.....

КАК СООБЩИЛИ НАМ ПО СЕКРЕТУ СОТРУДНИКИ ПРЕДПРИЯТИЯ, В БЛИ□ЖАЙШЕЕ ВРЕМЯ ЗАВОД ПЛАНИРУЕТ ТРИЖДЫ В НЕДЕЛЮ ПРИВОЗИТЬ ГО□РЯЧИЙ ХЛЕБ ИЗ УГЛИЧА В ЯРОСЛАВЛЬ НА ТОРГО□ВЫЕ ПЛОЩАДКИ «ПОКУ□ПАЙ ЯРОСЛАВСКОЕ»

.....

После нескольких месяцев простоя возобновил свою рабо-ту кондитерский цех. Его руко-водителем стала опытный и ква-лифицированный специалист, ныне начальник производства в ООО ТД «Угличхлеб»Галина Маркова.

– В первую очередь нужно было отладить рабочий процесс, чтобы было чёткое соответствие ГОСТовским рецептурам без каких-либо отклонений, ведь в цех был набран новый кол-лектив, – вспоминает Галина Ильгизовна. – Я осуществляла контроль, следила за качеством выпускаемой продукции. С этим у нас на производстве строго. Приходилось даже об-ращаться за помощью и советом к ветеранам кондитерского производства, которые прово-дили для сотрудников мастер- классы, где знакомили с ню-ансами изготовления. У нас на предприятии преимущественно ручной труд, поэтому некоторые моменты можно было уловить только на практике. Поначалу не всё получалось – временами качество сырья подводило, да и к устаревшему оборудованию надо было приспособиться. Но постепенно всё наладилось.

[redacted]