



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

Недальновидная политика 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 удалось избежать, но в настоящий момент «Угличхлеб» находится в процедуре банкротства, что лишает его возможности привлекать кредитные ресурсы. Это, конечно, осложняет ситуацию, ведь нужно поднять такое производство.

– Бывает, человек бросает то или иное дело, когда осознаёт, что для достижения поставленной задачи требуется приложить очень много усилий и преодолеть немало препятствий, – говорит директор предприятия Александр Кусакин. – Признаюсь, меня поначалу тоже посещали такие мысли. Но когда я оглянулся и посмотрел, сколько уже сделано, принял решение идти до конца. Сейчас мы стараемся, насколько это возможно, нормализовать ситуацию на заводе, о рентабельности здесь пока и говорить нечего. И хочу отметить, пусть небольшие, но всё-таки положительные, сдвиги уже

есть.

.....  
.....

**КАК СООБЩИЛИ НАМ ПО СЕКРЕТУ СОТРУДНИКИ ПРЕДПРИЯТИЯ, В  
БЛИЖАЙШЕЕ ВРЕМЯ ЗАВОД ПЛАНИРУЕТ ТРИЖДЫ В НЕДЕЛЮ ПРИВОЗИТЬ  
ГОРЯЧИЙ ХЛЕБ ИЗ УГЛИЧА В ЯРОСЛАВЛЬ НА ТОРГОВЫЕ ПЛОЩАДКИ  
«ПОКУПАЙ ЯРОСЛАВСКОЕ»**

.....  
.....

После нескольких месяцев простоя возобновил свою работу кондитерский цех. Его руководителем стала опытный и квалифицированный 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 коллектив, – вспоминает Галина Ильгизовна. – Я осуществляла контроль, следила за качеством выпускаемой продукции. С этим у нас на производстве строго. Приходилось даже обращаться за помощью и советом к ветеранам кондитерского производства, которые проводили для сотрудников мастер-классы, где знакомили с нюансами 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.

