

...Хлеб. С седой древности воздает народ ему хвалу в песнях и прозе, пословицах и поговорках.

Хлеб — всему голова. Это — жизнь, убеждены люди старшего поколения, пережившие голод тридцатых, войну сороковых годов. Продукт питания № 1, употребляемый нами к завтраку и обеду, полднику и ужину, в будни и праздники. Какой же он в Славутиче?

Вот мнения жителей города:

— Черный и белый хлеб местного производства очень хорош.

— С удовольствием беру славутичский...

— Ничуть не уступает по качеству черниговскому, киевскому. Мягкий, ароматный...

Таковы отзывы покупателей. А что скажут в трудовом коллективе, причастном к такому важному и необходимому городу производству? С этим вопросом и отправились на хлебозавод.

...Помнится, еще в детстве мать "заходила" в кваше замес теста из ржаной или пшеничной муки. Ставила его ближе к теплу, чтобы подошло, вызрело. Далее порциями "садила" на сухой лист капусты и деревянной лопаткой отправляла в нагретую печь. А потом вынимала пышущие жаром и излучающие неповторимый аромат пышные булки. Уложив на лавку, прикрывала их влажным полотенцем. Это был какой-то таинственно-волшебный ритуал, за которым я наблюдал, затаив дыхание.

Близким родным повеяло и на хлебозаводе. Запах печеного хлеба ни с чем не сравнить. Завод выпускает хлеб белый пшеничный, черный "Дарницкий", высшего сорта подовый, батон нарезной, выпечку "Запорожскую", сдобу с повидлом. Ассортимент пользуется спросом, быстро расходуется. Для этого коллектив прилагает немало усилий. Иначе, собственно, и не может быть.

Но хозяева предприятия не вполне довольны своей работой. Производственные



ЦЕННОСТИ ЖИЗНИ

мощности рассчитаны на 15 тонн хлебобулочных изделий в сутки. Они загружены

ХЛЕБ НА СТОЛЕ...

лишь на половину. Именно столько заказывает хлеба ОРС, которому принадлежат магазины. Поэтому, возможно, иногда и недостает хлеба покупателям, особенно вечером.

Из-за половинной загрузки на заводе "выпала" вечерняя смена. Поэтому теряется очень важное звено — непрерывный процесс производства, что, естественно, влияет на качество, которым здесь очень дорожат. Приходится вновь разогревать электропечи, что влечет дополнительные затраты. Стоимость электроэнергии для производства тонны хлеба "Дарницкий" равна стоимости вложенного в него сырья. Производство тяжелое, а

зарплата, как шутят, "легкая". За прошлый год она составила в среднем 1780 тысяч карбованцев на одного работающего.

Предприятие, подчер-

кивали собеседники, очень нужно городу. Учитывая спрос, завод мог бы самостоятельно реализовать горячий хлеб по более низкой, чем в магазинах, ценам. К сожалению, помещения в центре города горсовет не выделяет. Трудно сказать, кто от этого выигрывает. Во всяком случае, не жители города.

Есть на заводе и кондитерский цех, который практически стоит. ОРС имеет аналогичное производство, поэтому заказов делает очень мало. Конкуренция? Безусловно. Но ведь она существует тогда, когда покупателю есть из чего выбирать.

Да, проблем у завода немало. Но его работники

очень просили не обходить их. Конечно, за день их не решить. А хлеб насыщенный нужен людям сегодня. На заводе стремятся честно выполнять свою задачу. Как и положено, имеют надлежащий запас муки, установили прямые контакты с поставщиками другого сырья. Предприятие работает стабильно. Есть свои "ветераны". Мастер-пекарь Надежда Клименок, укладчи Ольга Василькова, тестовод Светлана Власенко, формовщик Любовь Яковенко, пекарь Василий Кузьмик трудятся со дня пуска предприятия. Таких в коллективе не очень много. Текучесть кадров здесь большая.

...Хлеб на столе — один из признаков благополучия общества. "Хлеб наш насущный даждь нам днесь" (Хлеб наш ежедневный дай нам сегодня). — говорится в молитве.

И слава Богу, хлеб у нас на столе есть.

НА СНИМКАХ: пекарь Юрий Коваленко; укладчица Ольга Василькова.