

ЕСТЬ КОМУ КАЛАЧИ СЪЕСТЬ

Не могу утверждать точно, насколько жители Славутича испытывают потребность в калачах, но уж нехватку кондитерских изделий, горячего душистого хлеба они ощущают наверняка. И неудивительно. Ведь все это доставляется в город из Чернигова и Киева. Дальняя дорога, значительные транспортные расходы, естественно, ограничивают подвоз хлебобудничных изделий. Вот и приходится зачастую пить чай без пирожного или сдобной булочки.

Решить возникшую проблему сможет построенный недавно Славутичский хлебозавод. Для выпечки хлеба здесь установлены печи нового образца. Технологи обещают выпекать хлеб высокого качества. Такой прогноз подтверждает и пробный пуск оборудования, первая выпечка.

Порадует сладкоежек замечательно оборудованный кондитерский цех. Вскоре можно будет пойти в гости с тортом. А пирожными обеспечит линия по изготовлению эклеров, производительность которой 1.100 штук в час.



За смену завод сможет выпускать пять тонн хлебобулочных изделий четырех сортов, а также дветонны кондитерской продукции.

Технический персонал готовится к пуску предприятия. У главного механика Анатолия Клименка, например, появился ряд предложений по модернизации некоторого оборудования, отдельных узлов. Кстати, это второй хлебо-

завод, который он готовит к пуску. А первый был в городе Припяти 14 лет назад. Там и трудился специалист до черновильской аварии.

В строительство предприятия вложено 2,6 миллиона рублей, подписан госкомиссией акт о приемке. Но хлеба пока нет. Почему? Этот вопрос волнует жителей Славутича. Причин немало. Руководству завода пришлось столкнуться с рядом проблем. Межведомственные барьеры преодолеваются трудно. Одна из причин — отсутствие кадров. Давно объявлен набор рабочих и специалистов, но добровольцы не спешат откликнуться. А не хватает людей — стоит дело. Возможно, прочитав эти строки, кто-нибудь пожелает пополнить ряды нового коллектива.

Прежде чем съесть калач, надо его выпечь.

Владимир САВРАН.

НА СНИМКАХ: главный механик А. Клименок (слева) и главный инженер завода Н. Пилипенко; цех приема готовой продукции в ожидании.

Фото автора.

