



Сотрудницы кондитерского отдела.

## С любовью к людям,

## хлебу и жизни!

Когда бываешь на Нижнетуринском хлебокомбинате, всем известное «скажи мне, кто твой друг...» само собой перефразируется в «скажи мне, где ты работаешь, и я скажу, кто ты». Здесь нравится работать коллективу. Сюда стремятся понаблюдать за работой хлебопеков из других городов (и не только области!). На предприятии охотно трудится молодежь. А ребята из школ с удовольствием приходят на экскурсии...

### Реконструкция – великое дело!

Не случайно и не зря тянутся на Нижнетуринский хлебокомбинат люди. Сегодня это небольшое предприятие достойно уважения и его продукция по душе многим и многим покупателям. Если вспомнить историю хлебокомбината, а началась она 56 лет назад, то был единственный цех с угольными печами и ассортимент выпускаемой продукции – около 20 наименований. Электрические печи появились на предприятии в 80-м году. Еще через девять лет начал свою работу кондитерский цех. В 93-м – освоено производство макаронных изделий, пряников, сушек, соломок. Судьбоносным для хлебо-

комбината стало принятое в 95-м году решение о строительстве на территории предприятия газовой котельной. Для этого был подведен наружный газопровод. И благодаря газификации, в 2006-2007 годах здесь в эксплуатацию было введено современное оборудование по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий – шведские печи REVENT. Это стало первой страницей новейшей истории Нижнетуринского хлебокомбината. Очень динамичной истории, поскольку параллельно начали работать новые итальянские тестомесильные машины. Благодаря этим машинам стал возможен выпуск знаменитой нижнетуринской «Чабаты». Сегодня на предприятии работает и современный автомат по упаковке продукции. А все началось с газификации. И реализация этого проекта дает общей экономии порядка пяти миллионов рублей в год.

### Вкусно и полезно!

Более 150 наименований изделий выпускает сегодня Нижнетуринский хлебокомбинат. Продукция востребована в Лесном, Кушве, Верхней Туре, Красноуральске, Баранчинском, Нижнем Тагиле, Горноуральском и, конечно, Нижней Туре. И главная задача – выпуск продукции высокого качества. Его составляют много и в том числе – только натуральные продукты, родниковая вода и традиционные (хотя они и сложнее и менее коммерческие) технологии. И, что еще важно – достойный ассортимент! Его разработке – особое внимание. И прежде всего учитываются пожелания покупателей. Поэтому и проводятся регулярно выставки-дегустации, где можно и продукцию попробовать, и мнение свое выразить. И не раз уже было, что после таких выставок на хлебокомбинате новинку выпускали. Чтобы покупателям она в радость была. И

сегодня данное мобильное современное предприятие это действительно может сделать! На освоение выпуска новинки сейчас требуется всего 2-3 дня. Конечно, самую главную и жизненную оценку продукции дают ежедневно покупатели. Но за народной молвой неизменно приходит и официальное признание. Так, Диплом за I место в областном смотре-конкурсе «Традиции и современность» коллектив Нижнетуринского хлебокомбината получил в номинации «Хлеб «Чусовской». Дипломом за III место отмечен хлеб «Карельский». Золотой медалью в номинации «Новый вид продукции» награжден хлеб «Деревенский «Чабата». Серебряная медаль у хлеба «Крестьянский». И задача хлебокомбината – сохранить высокое качество продукции. Об этом, кстати, и покупатели пишут в анкетах на выставках: «Спасибо за вкусный хлеб. Обязательно сохраните его отличное качество!».

### «Мелочей не бывает!»

В том, что мелочей на хлебокомбинате не бывает, его директор Ринат Ахатович Закирулин уверен твердо. Может, оттого, что человек такой. А возможно, оттого, что хорошо помнит, каким было предприятие, когда стал директором. Кстати, в самое «лихое» время – 89-й год. Но, как бы там ни было, а результат такого неравнодушия налицо – профессиональный, сплоченный, душой болеющий за дело коллектив, в котором знают, что здесь все зависит от работы всех и каждого. Потому и говорит Ринат Ахатович о людях своих с удовольствием и гордостью: «Хорошие! У нас другие просто не могут работать. Хлеб любит, когда в него душу вкладывают!» А с душой на Нижнетуринском хлебокомбинате умеют и работать, и отдыхать (немаловажная составляющая жизни!). Всем коллективом отмечают праздники. И предстоящий профессиональный праздник – День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности – отмечать будут непременно вместе. Но, как говорит Р.А. Закирулин: «Это праздник и наших покупателей. Для того чтобы их порадовать, мы и работаем! И все то, что получается – это благодаря людям, работающим на нашем предприятии, понимающим, что наши покупатели достойны качественной продукции и большего ассортимента. С праздником! Мира вам и вкусного хлеба!».

...Есть замечательные слова: «Вдохновение – великая тайна. Оно рождается из человеческого оптимизма и радости жизни». А на Нижнетуринском хлебокомбинате вдохновение живет! Потому что есть здесь и оптимизм, и радость жизни – с ароматом душистого хлеба!

Подготовила Анна ГОНЧАРОВА,  
г. Нижняя Тура.  
Фото автора.



Выпечка хлеба – дело кропотливое.

### В номере:

Прокуратура потребовала признать сделки с жильем, совершенные при участии главы Лесного, недействительными **2**

Баня: льготники не согласны мыться по четвергам **2**

МУП «Технодом» отвечает на вопрос горожан о перерасчете за отопление



Вакцина против рака: есть ли возможность закупить «Гардасил» для жителей города? **2**

К Дню автомобилиста: задача «АТП» – выжить в непростых финансовых условиях



Спорт в Лесном: ответы на вопросы **4**

Новые КОРЖИ поселились в СКДЦ «Современник» **18**

### Переходим на зимнее время

Переход на зимнее время всегда осуществляется в последнее воскресенье октября, в ночь с субботы на воскресенье.

В нынешнем году переход на зимнее время будет осуществлен в ночь с субботы, 24-го октября, на воскресенье, 25-е октября: ровно в 3 часа стрелки нужно перевести на час назад. Таким образом, в воскресенье, 25 октября, мы получим дополнительный час.

