БАГЕТ, ЧИАБАТТА, ШТРУДЕЛИ - ЗА ПОЛЯРНЫМ КРУГОМ?

■ ТАТЬЯНА ПОТЁМКИНА, Ямало-Ненецкий автономный округ

Заморские и даже деликатесные сорта хлеба стали доступны жителям Заполярья благодаря потребительской кооперации.

Антипаютинское потребительское общество, входящее в состав Тюменско­го облсеверпотребсоюза, открыло в селе Антипаюта Тазовского района кафе-пе­карню после проведения реконструкции торгового зала и производственных пло­щадей. Село, между прочим, находится на 300 километров севернее Полярного круга, где до Карского моря рукой подать. Был проведён косметический ремонт цехов, складских помещений, торгового зала. Это обошлось потребительскому об­ществу в 300 тысяч рублей.

Чтобы приобрести оборудование, Антипаютинское ПО обратилось к сво­ему давнему партнёру - производствен­но-комплектовочной фирме «КСПС» в Тюмени. Были закуплены на полмил­лиона рублей холодильники, витрины, барная стойка.

Рассказывает председатель совета Антипаютинского ПО Андрей Козлов:

- С готовым проектом реконструкции и переоборудования кафе-пекарни мы пришли к главе Тазовского района Васи­лию Петровичу Паршакову. Итогом этой встречи стало постановление о предо­ставлении Антипаютинскому ПО субси­дии на особых условиях. Субсидия была предоставлена через департамент соци­ально-экономического развития Ямало- Ненецкого автономного округа. Особые условия заключались в том, что оборудо­вание для хлебопекарни (подовая печь, роторная печь, два тестомеса и прочее) мы приобретаем в лизинг. Мы оплати­ли первоначальный взнос по лизингу на 50 процентов, а 50 процентов департамент социально-экономического развития нам вернул. Считаю, что это очень хорошее це­левое сотрудничество с органами власти!

Для того чтобы закупить оборудова­ние, Антипаютинское потребительское общество обратилось в НПО «Восход», что в Саратовской области. Именно под этот заказ, под конкретные производст­венные площади НПО «Восход» разра­ботало оборудование, которое и было завезено в посёлок Антипаюта во время летней навигации по программе досроч­ного, иными словами - северного, заво­за. А уже в сентябре приехал наладчик НПО, чтобы установить и подключить оборудование.

* Мы установили контакты с франши­зой «Новая пекарня». Их головной офис находится в Ижевске, - поясняет Андрей Козлов. - Выяснили, что в Тюменской об­ласти у них больше всего торговых точек. Итогом наших переговоров стало то, что на 16 дней к нам приехал технолог «Новой пекарни». Как известно, на селе всегда есть проблема с кадрами, а тут специа­лист-технолог всё показал, рассказал, об­учил. Мы отлично с ним отработали!

Результат сотрудничества налицо: если раньше выручка от реализации хлеба и хлебобулочных изделий Анти­паютинского ПО составляла примерно 20 тысяч рублей в день, то сейчас уже 90-120 тысяч рублей в день.

Открывшаяся после реконструкции кафе-пекарня предлагает своим покупа­телям новый ассортимент вкусной свежей выпечки на каждый день - это хлеб выс­шего сорта, багет, чиабатта, пицца (с кол­басой, с курицей, с мясным фаршем), сам­са, пита, слойка с ветчиной и сыром, штрудель *с* яблоком, пироги - рыбный, мясной, с картошкой, творожно-фрукто­вый, а ещё ватрушки с творогом, рогалики с варёной сгущёнкой, сдоба «Выборгская», плюшка «Московская» и другое.

Сейчас, когда зимники, то сеть зимние дороги, уже начали функционировать, тундровое население приезжает в Антипа- юту и закупает сразу много хлеба, хлебобу­лочных и кондитерских изделий. Нередко тундровики заранее делают заказ, и под него уже готовится вся продукция.

Председатель совета Антипаютин­ского ПО Андрей Козлов подчёркивает:

* Наша приоритетная задача - создать высокий уровень обслуживания на селе. Для этого и работает потребительская кооперация, сотрудничая с органами власти, взаимодействуя с партнёрами из разных городов и районов страны.