

Юбилей без подарка

Сегодня работники мясокомбината и хлебозавода соберутся на торжественный вечер во Дворце культуры «Стрелител». Повод — профессиональный праздник плюс два юбилея. Мясокомбинат подошел к сорокалетнему рубежу, хлебозавод чуть меньше — ему тридцать. Наш корреспондент побывал на обоих предприятиях, взял несколько интервью.

Корреспондент: На обоих предприятиях вспоминают пищевую артель, которая когда-то пекла торты, делала колбасу. Почему же у вас разные юбилеи?

Председатель профсоюзного комитета хлебозавода М. В. Свириденко: Тридцать лет минуло с тех пор, когда были объединены многочисленные пекарни в одно производство. Эту дату мы и считаем отправной точкой. А хлебопекарное дело в городе, естественно, старо, как сама история.

Экономист мясоперерабатывающего завода О. М. Бубнова: У нас отчет истории предприятия ведется с 1951 года, когда в бывшей церкви была открыта колбасная мастерская. Потом ее преобразовали в фабрику, в 1974 году она переехала в это здание. Через два года ей было дано сегодняшнее название.

Корреспондент: Наверное, предъюбилейное настроение в коллективах не очень радостное. Мясо, колбаса — в острейшем дефиците. Идет по городу слух, что и на хлеб скоро введут талоны. Горожане в адрес родных перерабатывающих предприятий высказывают далеко не лестные мнения...

Экономист хлебозавода Л. Н. Шальнова: Людей понять можно — они раздражены сплошными дефицитами и слухами. Что касается талонов на хлеб — это зависит не от нас, а от исполкома. Установит норму

300—400 граммов на человека, мы будем выпекать примерно столько же, сколько и сейчас. Даже чуть меньше. Пока же работаем с полной нагрузкой, вылаем в день за 60 тонн хлеба. В прошлые годы потребность города была на 15 тонн меньше. Помимо этого ежедневно отправляем в торговую сеть около 10 тонн булок 3—слабы, полтора тонн баранок, 2,5 тонны кондитерских изделий... За десять месяцев перевыполнили план по товарной продукции на миллион.

Но в магазинах, бывает, пусто на полках. Думаю, дело здесь в заниженных заявках или низкой организации торговли. Мы можем давать и больше.

О. М. Бубнова: С нашего предприятия ежедневно на стол горожан уходит около шести тонн колбас. Это — половина всей выпускаемой продукции. Разы бы больше дать, но мясо поступает из головной организации в Екатеринбурге, которая закупает его за рубежом. За эти поставки надо рассчитываться.

Корреспондент: Кстати, как обстоит дело с сырьем? Промышленные предприятия города сейчас испытывают большие трудности.

О. М. Бубнова: У нас перебоев нет. Это радует.

Л. Н. Шальнова: Мы уже выбрали фонды, отпущенные городом. Но решено, что будем и дальше брать муку с мелькомбинатов в Екатеринбурге, как брали, а го-

род откорректирует фонды. Запасы на наших складах — минимальные, работаем «с колес». Иногда не устраивает качество муки, но берем, что есть, выбирать не из чего. Поэтому, кстати, стал нестабильным ассортимент выпускаемой продукции. Технологи завода разработали четыре фирменных первоуральских вида изделий, а даем их от случая к случаю.

Корреспондент: Какие проблемы затеивают ваши праздничные горизонты?

М. В. Свириденко: Наша главная беда — высокий процент ручного труда. Коллектив женский, нелегко работать. Конечно, за тридцать лет сделаны существенные шаги в области механизации, но вопрос по-прежнему значится в повестке дня главным. Тесновато знанию. К тому же, чтоб успеть за спросом, на этих же площадях собираемся монтировать четвертую линию по выпуску хлеба.

О. М. Бубнова: У нас те же проблемы.

Корреспондент: В застойные времена профессиональные праздники были приняты отмечать трудовыми подарками. Ощутят ли горожане как-нибудь ваши праздники?

Л. Н. Шальнова: Трудно чем-то порадовать людей. Но чтобы не вызывать раздражения, постараемся.

О. М. Бубнова: Присоединяемся к этим словам.