

Сделано у нас!

Малые, средние, крупные... Всеволожский район богат предприятиями, производящими собственную продукцию. Многие из них создали люди, уверенные в том, что развитие производства у нас в районе может быть эффективным и прибыльным, люди, желающие работать на благо района. В рубрике «Сделано у нас» будут появляться истории развития именно таких предприятий, создающих не только экономическую основу благополучия нашей территории и формирующих положительный имидж российского бизнеса, но и вносящих немалый вклад в инвестиционную привлекательность Ленинградской области в целом. Сегодня мы расскажем о хлебопекарном предприятии ООО

«Артос», расположенном в деревне Дранишники. Скоро уже 10 лет, как работники этой пекарни радуют жителей Всеволожского района ароматной, вкусной и аппетитной выпечкой. Считается, что хлебопечение – востребованный и прибыльный бизнес, поскольку спрос на хлеб может измениться, но не уменьшиться. В отличие от крупных хлебозаводов, реликтов советской эпохи, современные пекарни, хлебопекарни, хлебобулочные постоянно увеличивают свою долю рынка, во многом благодаря изделиям класса premium, уникальным технологиям и рецептурам. Именно они сегодня чаще всего находят своего постоянного покупателя.



АРТОС – исцеляющий

Владелец и основатель хлебопекарни «Артос» Андрей Николаевич БУРОВ о своем небольшом, но очень самобытном предприятии рассказывает с нескрываемой гордостью. И основания для этого действительно есть. Еще 18 лет назад на месте, где сейчас располагается пекарня, был пустырь: ни воды, ни электричества, ни канализации. Как говорит сам предприниматель, было только огромное желание печь хлеб. Сегодня ООО «Артос» ежедневно производит около двух тонн хлеба и полтонны разнообразных пирогов. Всего почти сотня наименований.

Стать пекарем, что называется, от Бога, Андрею Бурову, похоже, было предначертано судьбой. Еще его дед и отец во времена НЭПа в Петрограде пекли и продавали свой хлеб. Но к своему делу Андрей Николаевич пришел не сразу. Более 10 лет он проработал матросом на рыболовецких судах, потом открыл свою пиццерию, первые предприятия быстрого питания на Васильевском острове, но все-таки делом его жизни стал хлеб.

Служа матросом, – рассказывает Андрей Николаевич, – я посетил многие страны. И вот в Германии меня очень заинтересовали домашние пекарни в небольших городках, даже деревушках. Тогда у меня и появилась идея печь именно такой домашний, деревенский хлеб.

Название же пекарни – «Артос» – с греческого переводится как квасной хлеб. В православной церкви освященный квасной (дрожжевой) хлеб, иначе – просфора всецеля. На Руси артосу всегда придавалось мистическое значение, считалось, что он несет исцеление от недугов и болезней.

По характеру Андрей Буров – человек целеустремленный и упорный, не любящий топтаться на одном месте. Благодаря этим качествам, а также стремлению к новациям, умению при-

нимать нестандартные решения, выпускаемая на его предприятии продукция тоже получается особенной. Мне важно не просто произвести буханку хлеба, – говорит хозяин пекарни, – она должна быть такой, как пекли наши бабушки. Рецепты в пекарне часто используются из сборников середины прошлого века. Некоторые изделия уникальны в своем роде, как, например, пирог с форшмаком. В нем удалось соединить такие несочетаемые блюда, как холодную закуску и горячую выпечку. Этот пирог, кстати, на конкурсе в Тосно занял 1 место. В пекарне возродили старинный рецепт так называемого «гужбанского пирога», его в былые времена подавали со стаканом водки ломовым извозчикам. Выпекается он, правда, исключительно на заказ, но, как говорят знатоки этого пирога, начинка которого состоит из квашеной капусты и селедки, это не просто отличная закуска – его надо обязательно попробовать.

Сейчас самая большая мечта Андрея Бурова наладить производство городской булки с «гребешком». Ностальгия о такой семикопеечной булочке у него со времен Советского Союза. К открытию нового магазина она будет занимать почетное место на прилавке за символическую цену – 7 рублей. Еще очень хвалит он пирог с зубаткой: «Очень интересный пирог, я это как специалист по морской рыбе говорю, ведь недаром столько лет матросом проработал, поэтому для меня определить степень свежести рыбы ничего не стоит».

Традиции качества

Любой профессиональный пекарь скажет, что вкус и качество хлеба во многом зависят от воды, на которой он замешивается. Нужна вода очень высокого качества, поэтому вопрос о необходимости собственной скважины перед Андреем Николаевичем не стоял. В «Артосе» вода проходит несколько уровней очистки. Немаловажный момент – собственная аварийная элек-

тростанция. Без нее при отключении электричества производство не только остановится, может пропасть продукция. Кстати, постоянно жители ходят за водой на пекарню. А еще в «Артосе» качественное пекарное оборудование саратовского производства, огромные промышленные холодильники и многое другое. Это сделано для того, чтобы ни на минуту не останавливать производство. Но самое главное, весь хлеб в «Артосе» делают вручную. В каждой буханке, пироге тепло и труд человеческих рук. Команда – 12 человек.

Несмотря на изобилие продукции, самый популярный хлеб у всеволожцев – пшеничный 1 сорта и дарницкий. Хотя покупатели балуют себя и производимыми здесь заварными хлебами – шведским, рижским. Это очень сложные в технологическом производстве хлеба, которые выпекает только один хлебозавод – Ржевский.

Шашлык для школьника

Примерно через год после открытия пекарни у Андрея Бурова появилось еще одно предприятие – ООО «Феникс». Как мифическое существо – оно буквально возродило из пепла систему школьного питания в районе. В 2003 году Андрей Николаевич ответственные чиновники пригласили посмотреть сероловские школы. – Тогда и я познакомился с Александром Николаевичем Соболенко, и он попросил меня наладить школьное питание в Сертолово, – рассказывает Буров, – В тот момент я и не думал возвращаться к общественному питанию, но картина, которую увидел, была настолько удручающей, что все-таки решился. Вы представляете себе, что это такое, когда детей кормят, разливая еду из общих котлов, когда не соблюдаются ни санитарные, ни технологические нормы, – вспоминает Буров, – о сбалансированности и рациональности меню и речи не шло. Я в свое время закончил отделение товароведения, организации торговли и общественного питания в Институте советской торговли, поэтому организовать качественное школьное питание для меня стало делом чести, тем более Соболенко умеет увлечь своими идеями.

Сначала это были три школы в Сертолово и одна на Черной Речке. Буров привел школьные столовые в божееский вид, закупил оборудование на сумму около 1 миллиона рублей, организовал буфеты. Большую работу пришлось провести с директорами школ, чтобы объяснить, что для организации качественного питания надо ввести в расписание две перемены по 20 минут, что старшие и младшие школьники должны

принимать пищу в разное время и многое другое. Но это в прошлом.

Сегодня ООО «Феникс» обслуживает половину школ Всеволожского района. Внедрена новая система организации школьного питания. Во многих учащимся предлагают ежедневно формировать собственное индивидуальное меню. Каждому ученику предлагается на выбор по 20 первых и по 20 вторых блюд, можно заказать даже шашлык. Обед по талонам стоит 42 рубля.

– Вы понимаете, ребенок должен в день потреблять пищи примерно на 2500 калорий, из них около 65 процентов он должен съесть в школе, – подчеркивает Андрей Николаевич, – вот почему нам надо не только постоянно совершенствовать систему школьного питания, но и прививать культуру питания. Необходимо постоянно объяснять и родителям, и педагогам, что это одно из обязательных условий здорового развития ребенка. Проводя реорганизацию школьного образования, не надо забывать о здоровье нации.

Школьные столовые ООО «Феникс» неоднократно признавались лучшими на областных конкурсах. Область недостаточно выделяет финансирование на организацию школьного социального питания, из-за этого ООО «Феникс», по мнению его руководителя, несет убытки. Покрывать их приходится за счет пекарни. Вот и получается такая благотворительная акция: «Купи буханку – накорми школьника». Сейчас Андрей Буров не может с полной уверенностью сказать, будет ли он в таких условиях заниматься школьным питанием в наступающем учебном году, или ему все-таки придется как-то объяснять трудовому коллективу, что кормить сегодня детей не рентабельно.



– Я пробовал достучаться до властей, – сетует Андрей Николаевич, – объяснить, что предприятие не может работать себе в убыток. У нас бюджеты школ завязаны на район, местные администрации ни за что не отвечают. Я обращаюсь: «Ну, дайте мне помещение для торговли, чтобы я компенсировал себе убытки, или хотя бы давайте соберем коммерсантов с предложением: «Вот он кормит ваших детей, пусть у вас в магазинах продается какое-то количество продукции». – А получается наоборот, в итоге главы администраций еще за помощью обращаются. Я считаю, что мы подняли Всеволожский район на определенный уровень по школьному питанию, и его ни в коем случае нельзя уронить. Мы создали определенную культуру питания, и нам теперь не стыдно.

Заслуги как пекарни ООО «Артос», так и предприятия школьного питания ООО «Феникс» неоднократно отмечались на выставках, конкурсах районного, областного и всероссийского уровня. Большие полусотни грамот и дипломов, благодарностей и наград украшают офис двух небольших компаний в деревне Дранишники.

Секрет в том, – говорит Андрей Буров, – что за неполные десять лет нам удалось сформировать команду неравнодушных профессионалов, где каждый специалист на вес золота.

Дарья ЖУКОВА
ФОТО Александра КРЫЛОВА
Р.С. Если будете в Дранишниках, не поленитесь, остановитесь у пекарни «Артос», купите горячего хлеба и домашних пирогов – не пожалеете. Кстати, в скором времени при пекарне должен открыться специализированный магазинчик с кафе. Так что приятного аппетита!

83-й день рождения Ленинградской области Комитет по труду и занятости населения встретил с хорошими результатами. Продолжает снижаться безработица, растет количество заявленных в службу занятости вакансий. Сегодня жителям области, ищущим работу, реально есть из чего выбирать: на 40 безработных приходится в среднем 100 вакантных мест.

Успехи службы занятости

20% предлагаемых работодателями вакансий имеют уровень заработной платы выше средней по области, которая составляет на сегодняшний день 20 тысяч рублей.

Если у безработных граждан не хватает знаний, то они могут повысить свою квалификацию при помощи службы занятости и получить новую профессию. Обучение

проводится по 75 специальностям. Доля граждан, обучающихся по рабочим профессиям, которые в настоящее время пользуются наибольшим спросом, составляет 64% среди всех прошедших обучение.

За 7 месяцев текущего года трудоустроено при содействии специалистов центров занятости населения 15095 человек.

К концу июля Ленинградская область имела самый низкий уровень регистрируемой безработицы среди всех субъектов Российской Федерации, составляющий 0,78 процентных пункта от проживающего на территории экономически активного населения.

К началу августа Ленинградская область в целом и 10 муниципальных районов (Бокситогор-

ский, Волховский, Всеволожский, Выборгский, Гатчинский, Кингисеппский, Киришский, Подпорожский, Тихвинский, Тосненский), а также г. Сосновый Бор имеют безработицу ниже «докризисных» значений конца 2008 года.

У тех, кто ищет работу, это укрепляет уверенность в завтрашнем дне, способствует более оптимистичному настроению и убежденности в том, что поиск вариантов трудоустройства обязательно завершится успешно.