Вечный зов хлеба

День работника торговли отмечается в России в четвертую субботу июля. В 2023 году праздник выпал на 22 число. История профессионального праздника российских продавцов немного запутанная. В 1966 году Президиум Верховного Совета СССР распорядился отмечать каждое четвертое воскресенье июля День работников торговли. Но через 12 лет и название праздника, и дату изменили - это был уже День работников торговли, бытового обслуживания населения и жилищно-коммунального хозяйства, который предписывалось отмечать в третье воскресенье марта. Наконец, в 2013 году президентским указом снова был введен отдельный День работника торговли, а дата установлена на четвертую субботу июля. Сейчас с этой сферой связана профессиональная деятельность более чем 13 миллионов россиян. Это и собственно продавцы, и кассиры, и супервайзеры, и менеджеры, и работники складов и логистических центров, товароведы. Большая часть из них работает в современных торговых центрах. На сегодняшний день торговля дает свыше 12% ВВП России, около 10% налоговых поступлений в бюджет и обеспечивает работой наибольшее число людей. 90% продавцов - женщины.

Производство как образ жизни

Я хочу познакомить читателя с деятельностью предприятия ИП «Ватлина С.Л.», расположенного в юго-восточном районе нашего поселка, прямо у кольца при повороте на Екатеринбург. Основным видом деятельности ИП по классификации ОКВЭД является производство хлеба и хлебобулочных изделий. Также на площади комплекса располагается гостиница, магазин, кафе с красивым названием «Вечный зов», которое дал ему Андрей Игоревич Ватлин, муж руководителя предприятия Светланы Леонидовны. Для русского человека выражение «вечный зов» является родным и напоминает вечный зов земли, вечный зов еды, вечный зов хлеба. Кормят в кафе очень вкусно и разнообразно. Иначе делать нельзя: кафе олицетворяет уровень нашего гостеприимства, так как находится на региональной трассе. Транзитные пассажиры и водители-дальнобойщики терпят иногда по несколько часов, чтобы пообедать в «Вечном зове». Об этом мы слышали от одного водителя из Ростова-на-Дону. Обедают в кафе и жители поселка и района.

Всего под начальством Светланы Леонидовны трудится порядка ста человек. В гостинице с многозначным названием «Разлука» (тоже данным Андреем Игоревичем)

работает один человек; четыре сотрудника трудятся в магазине; в шиномонтажном цехе занимаются ремонтом два человека; территорию обслуживают восемь технических сотрудников и служащих охраны; в кафе работают 22 человека; в кондитерском цехе, в котором выпекают пироги, булочки и рулеты, колдуют над хлебобулочными изделиями 24 человека. Работают на восьми специализированных машинах водители, развозящие к точкам продажи всем известный «смаковский» хлеб. А Светлана Леонидовна продолжает рассказ о своем производстве:

- Все начиналось, когда три друга А.И. Ватлин, А.Г. Посохин и В.В. Малышев открыли первые киоски и занялись предпринимательской деятельностью. После первых успехов в индивидуальном предпринимательстве в продолжение дальнейшей деятельности друзья занялись самостоятельным бизнесом, и все трое добились реальных успехов. Они уважаемые люди в районе и делают значительный вклад в его развитие. До сих пор они тесно работают друг с другом, и мы дружим семьями. Наше предприятие было открыто в ноябре 1998 года, и поначалу мы занимались производством макарон, но жесткая конкуренция заставила заняться производством хлеба. Хлеб и большой ассортимент изделий из теста мы поставляем в детские сады, ясли, школы, на летние оздоровительные площадки. Причем хлеб для детей выпекается с витаминно-минеральным премиксом «Валетек-8» для обогащения хлебобулочных изделий витаминами группы В, кальцием и железом. Также продукция поставляется в торговую сеть «Монетка», город Михайловск, в магазины поселка и района. За количеством выпекаемой продукции следит и принимает заявки от потребителей служба экспедиции. Пекари в цехе работают в двенадцатичасовую смену, так же, как и кондитеры. В пекарском цехе имеются три печи для выпекания хлеба и пряников, а в кондитерском цехе две печи, расстоечные шкафы для теста. Оборудование для производства хлеба фирмы «Ревент» поставлено из Швеции. Мука на производстве нашего самого любимого продукта на столе применяется только ГОСТовская, технологии используются старинные, чем я очень горжусь. Хлеб - это стратегический продукт, а его производство - образ жизни. Низкий поклон всем моим сотрудникам.

Во время увлекательного рассказа Светланы Леонидовны я подумал, что так говорить о своем предприятии может только мать, рассказывающая о своем ребенке. В голосе, глазах и интонациях Светланы чувствовалась любовь к своему детищу, так вкусно пахнущему свежим хлебом.

Стандартный вопрос – неожиданный ответ

А к нам уже присоединилась технолог предприятия Ольга Геннадьевна Козлова,

трудовой стаж которой здесь составляет 25 лет. Это она, как сказала Светлана Леонидовна, «поставила» нам все производство хлеба. На мой стандартный вопрос: «С чего начинается хлеб?» Ольга Геннадьевна неожиданно ответила: «С молитвы», что прозвучало большим откровением. Далее ставится дрожжевая опара, на которую уходит три часа, изготовление теста до полутора часов, формовка хлеба и расстойка заготовок занимают один час. Булки выпекаются 40-50 минут в зависимости от сорта, веса и включаемых ингредиентов. Ольга Геннадьевна любит свое дело и твердо знает, что опытные кадры в производстве хлеба решают все. Она авторитетный в своем коллективе человек, и на таких производственниках, как она, держится весь технологический процесс хлебопечения. Разговор с нами поддерживала и приводила цифровые выкладки главный бухгалтер ИП Маргарита Анатольевна Шадрина, на которую начальник Светлана Леонидовна всегда на время отдыха может смело оставить производство.

В свое время наладила производство и работу в кафе Светлана Валентиновна Якушева, которая закончила свой трудовой путь, но в День пожилого человека Светлана Леонидовна выезжает ко всем ушедшим на пенсию сотрудникам с подарками. Красивая и благородная традиция. От себя добавлю, что все сотрудники ИП Ватлиной С.Л. имеют приличную для сельской местности заработную плату и премии, обеспечены социальным пакетом, организована доставка к рабочим местам, оплачиваются билеты приезжающим на рейсовом автобусе и компенсируются ГСМ тем, кто приезжает на своем транспорте. Рабочие обеспечены специальной одеждой и проходят текущий профессиональный медицинский осмотр за счет предприятия. А еще добавлю, что с нулевых годов этого столетия предприятие Светланы Леонидовны поставляет хлеб и хлебобулочные изделия в социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних безвозмездно (!).

«Во время пандемии было особенно трудно, так как поток транзитного автотранспорта сократился, на реализацию продукции кафе были наложены жесткие ограничения, и иногда охватывало отчаяние. Но мой муж, Андрей Игоревич, сказал мудрую фразу: «Мы обойдемся без прибыли, а коллектив и производство хлеба нужно сохранить». Мы женаты уже более 30 лет, но в этот день я открыла для себя еще одну его положительную сторону - неравнодушие и человеколюбие. А еще пандемия научила нас перестраиваться под производство». Мы обошли со Светланой пекарский и кондитерский цеха, кафе, и везде меня преследовал вкусный запах свежеиспеченного хлеба. Он знаком с детства, когда мы покупали хлеб из печи, продаваемый в магазине под старой пекарней на улице Рабочей молодежи. Когда я покидал территорию, на которой расположены кафе «Вечный зов» и гостиница «Разлука», очередная машина-хлебовоз повезла партию горячего Его Величества хлеба нашим жителям.

Я познакомился сам и ознакомил читателя с коллективом, объединенным одной общей

идеей и работающим, как единый организм, коллективом производственников и радующим нас вкусным хлебом и разнообразными хлебобулочными изделиями. Мне коллектив напомнил журавлиный клин, летящий на уровне инстинктов, но имеющий во главе опытных и умных вожаков и всегда прилетающий точно к цели. За такими дружными предприятиями будущее, и руководитель Светлана Леонидовна и ее сотрудники смело смотрят в него. Поздравляем творческий коллектив ИП Ватлиной С.Л. с праздником, Днем торговли, который они отмечают со всеми сотрудниками торговли, продавцами, товароведами и техническими сотрудниками района. Поздравляем от всей души с праздником и их!

На фото малая толика сотрудников ИП, работавших в этот день в кондитерском и пекарском цехах. 1 ряд слева направо: Алексей Баушев, Ольга Коротаева, С.Л. Ватлина. 2 ряд: Дмитрий Баянов, О.Г. Козлова, Юлия Иванова, Людмила Рябухина.

Владимир Фефелов