Краевой конкурс исследовательских работ

«Деловые люди Кубани»

Хлебопечение - старейший вид предпринимательства.

Номинация «Исторические параллели:

предприниматели Кубани прошлого и настоящего»



Работу выполнил:

Крыжановский Игорь

Ученик 9 «а» класса СОШ № 3 г. Ейска

Руководитель:

Матвеева Антонина Яковлевна.

учитель географии СОШ № 3 г. Ейска

План

1. Введение
2. Основная часть

2.1 Предпринимательство как вид человеческой деятельности.

2.2 Хлебопечение - старейший вид предпринимательства.

3. Ейское хлебопечение – отрасль, рожденная с городом.

3.1. Зарождение и развитие хлебопечения в Ейске.

3.2 Ейские хлебопекарни: домашние и казенные

3.3 Хлебный ассортимент; спрос и цены.

4. Новый этап в хлебопечении Ейска.

4.1 Рождение и развитие будущего ОАО «Ейскхлеб»

4.2 ОАО «Ейскхлеб» сегодня.

5. Мониторинг потребления хлебобулочной продукции.

5.1 География поставок продукции.

5.2 Ассортимент хлебобулочных изделий.

5.3 Хлеб на столе у ейчан.

6. Заключение.

**Предпринима́тельство, предпринимательская деятельность**- важнейший атрибут [рыночной экономики](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%BD%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%8D%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0). Экономическая деятельность направлена на систематическое получение [прибыли](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B%D0%BB%D1%8C) от производства и продажи [товаров](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80), оказания [услуг](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B3%D0%B0). Для этой цели используется [имущество](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BC%D1%83%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE), [нематериальные активы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D1%8B), [труд](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B4) как самого предпринимателя, так и привлечённые со стороны. Предприниматель, начинающий новое дело не имеет гарантий, что затраченные средства окупятся, что произведённое будет продано с прибылью. С этим связан [риск](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81%D0%BA) потери всего или части имущества Согласно законодательству Российской Федерации, предпринимательство может осуществляться юридическим или [физическим лицом](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_%D0%BB%D0%B8%D1%86%D0%BE)  ([индивидуальным предпринимателем](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D1%83%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C)) после их регистрации в установленном [законом](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_(%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BE)) порядке. В русском языке слова предпринимательство и бизнес иногда используются как синонимы, а иногда имеют разное значение. **Бизнес** ([англ.](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) business — «дело», «[предприятие](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B5)») — деятельность, направленная на получение [прибыли](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B%D0%BB%D1%8C); любой вид деятельности, приносящий доход или иные личные выгоды. Эффективность предпринимательской деятельности может оцениваться не только размерами полученной прибыли, но и изменением стоимости бизнеса ([рыночной стоимости предприятия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%BE%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C_%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B8)). Иногда в отдельную категорию выделяют  с**оциа́льное предпринима́тельство** — деятельность, нацеленная на смягчение или решение социальных проблем, характеризующаяся следующими основными признаками: *социальное воздействие* - целевая направленность на решение/смягчении/ существующих социальных проблем, устойчивые позитивные измеримые социальные результаты; [*инновационность*](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) — применение новых, уникальных подходов, позволяющих увеличить социальное воздействие; *самоокупаемость* и *финансовая устойчивость* — способность социального предприятия решать социальные проблемы до тех пор, пока это необходимо и за счет доходов, получаемых от собственной деятельности; *масштабируемость и тиражируемость* — увеличение масштаба деятельности социального предприятия и распространение опыта (модели) с целью увеличения социального воздействия; *предпринимательский подход* — способность социального предпринимателя видеть провалы рынка, находить возможности, аккумулировать ресурсы, разрабатывать новые решения, оказывающие долгосрочное позитивное влияние на общество в целом.

С первых лет возникновения города в 1848 г. начинается строительство мельниц и через короткий промежуток времени, всего за 4 года, в 1852 году в Ейска работают уже 12 мельниц. Первые мельницы ставили в основном на юго-восточной стороне города. Одними из первых, в пятидесятые годы XIX в. построили свои мельницы Калина Кушнарев, Иван Пашков, Влас Трусов. Позднее, в шестидесятых, - Григорий Назаренко, прусский подданный Петр Ремпель, Никита Корнилов, Григорий Пеньков, Иван Олейников. В основном это были мельницы с одним размольным камнем, хлеб в городе выпекался из местной муки и приносили они владельцу годовой доход от 50 до 70 рублей. Были мельницы и покрупнее. Иван Башкатов, например, построил в 1861 году мельницу на 2 камня и доход от нее имел 130 рублей.

Ставились мельницы не только на юго-востоке, но также и у Ейского лимана. Там стояли мельницы Воропаева, Димитренкова, Башкатова, Бондарькова. Количество мельниц быстро росло. Если в 1852 году их было 14, то в 1855 году их уже 24, в 1860 - 86, а в 1871 - 141. Строили ветряки местные мастера, их в 1886 году насчитывалось 9. Работал на ветряной мельнице, как правило, всего один человек. Работа была тяжелой и небезопасной.

Кроме ветряных были еще и земляные мельницы. Земляные мельницы строились в котлованах и приводились в движение конской силой. На таких мельницах также мололи дубовую кору для выделки кож и камень для изготовления цемента. Были тек же в городе крупчатые мельницы с конской тягой.

На появившихся затем паровых мельницах мука получалась высокого качества. Механическими вальцовыми мельницами владели семьи Манесси, Чикрыгиных, Ремпель, Болговых, Чернокаловых. Технического прогресса коснулся и мукомольного дела, постепенно паровые мельницы вытеснили живописные, но маломощные патриархальные ветряные мельницы.

Хлебобулочные изделия городские жители в основном выпекали в домашних условиях или покупали их отдельными предпринимателями в небольших пекарнях. Почти в каждом ейском доме было несколько печей. Если дом был небольшим, то его центром становилась «русская» печь, в которой и выпекался хлеб. Иногда такая печь, которую в Ейске еще называли «варистая» размещалась в пристроенной к дому или отдельно стоящей во дворе кухне. Хлеб выпекался один раз в неделю, чаще всего в четверг.

У каждой хозяйки был собственный рецепт приготовления хлеба. Подошедшее тесто выкладывали на доску, делили на отдельные куски и формировали круглые караваи. Нередко для этих целей использовали специальные формы - глубокие чаши диаметром 20-25 см. и высотой 8-10 см. Их вытачивали из древесины лиственных пород, плели из ивы, лыка и корней хвойных деревьев, а также из соломенных жгутов. Разложив тесто по формам, стряпуха выгребала из печи золу и оставшиеся угли. Золу ссыпала в зольник, а угли в тушильник (специально для этого приспособленный горшок, накрываемый сковородой). Затем под печи тщательно подметала помелом. Отформованные караваи по очереди вываливают на припорошенную мукой деревянную лопату и, смочив сверху водой, протыкают в нескольких местах деревянной иглой. Затем каравай вносят на лопате в горнило. В намеченном месте лопату резко дергали на себя, и каравай оказывался на поду печи. Хлеб сажали в печь при полном безмолвии. Пока он находился в печи, нельзя было шуметь, громко разговаривать, а тем более браниться и ссориться. Считалось, что бранные слова «раздражают» хлеб, и он, поэтому может не удаться.

Посадив в печь караваи тут же закрывали заслонку. Опытные стряпухи примерно знали, сколько нужно хлебу находиться в печи, чтобы он смог как следует пропечься и в то же время не подгореть. Однако существовал простой способ, помогающий точно определить время нахождения хлеба в печи. Как только хлеб отправляли в печь и закрывали заслонку, в стакан с чистой водой бросали шарик величиной с лесной орех, скатанный из того же теста. Шарик сразу же падал на дно стакана. Но проходило какое-то время - и он всплывал. Это и было для стряпухи сигналом, что пора проверить готовность хлеба. Открыв заслонку, она доставала один из караваев и ударяла по подовине костяшками пальцев. Хлеб считался пропеченным, если раздавался четкий и ясный звук. Если звук был глухим, то хлеб следовало снова отправить в печь.

Часто горожане сушили сухари. Так, 26 ноября 1860 г. между жителями города Ейска и коллежским секретарем Рынским был заключен договор о том, что ейчане обязуются испечь из 300 четвертей казенной муки сухари для военного ведомства на сумму в 160 руб.3 коп. Деньги было решено внести на постройку храма «воина Святого Николая».

Готовый или «казенный» хлеб продавался на рынке в хлебных рядах, на Сенной площади, в бакалейных магазинах, булочных, при пекарнях. В конце XIX века в городе начали работать несколько пекарен (ныне их называли бы мини-пекарнями). Каждая пекарня имела вывеску, а над входом в пекарню Мерка висел позолоченный крендель. К 1886 г. в Ейске работало 5 мастеров булочников, 10 подмастерьев, 2 ученика. Пекарным ремеслом занимались мещане. Ремесло пекаря с древних времен пользовалось особым почетом и уважением.

В пекарнях выпекали как ржаной, так и пшеничный подовой хлеб. Пекли в русской печи, пол вокруг был каменным. В печь клали большие камни, которые раскалялись и держали жар. После завершения выпечки их вытаскивали лопатой или большими щипцами и опускали в бочку с водой, нагревая ее. Пекарю помогали два подмастерья, один ученик растапливал печь, приносил дрова, закладывал, а затем вытаскивал камни. Другой помогал с тестом: подбивал, перемешивая его, помогал разделывать булки и отправлять их на лопате в печь. Булки складывали на чисто выскобленный деревянный стол или полки, накрывали полотенцем или скатертью. Хлеб оставался мягким дней пять. Население города возрастало особенно в летнее время, когда сюда приезжали многочисленные сезонные рабочие. В этот период пекарни работали более интенсивно, увеличивая выпечку. Кондитерские и булочные заведения работали ежедневно в своем режиме.Хозяева пекарен постепенно переходили на специализацию в выпечке хлебных изделий. Жители города могли заказать хлеб и пирожные с доставкой на дом. Разносом заказанных изделий по адресам занимались молодые парни. Они всегда ходили в белых нарукавниках и передниках. Хлеб разносили в плетеных из прутьев корзинах, вес одной корзины мог достигать 15-20 килограмм. Для доставки пирожных существовали плетеные специальные корзиночки. Существовали различные способы оплаты покупки хлеба. Например, можно было, предварительно заплатив стоимость хлеба за какой-то период, а потом ходить и брать его, уже, конечно, не оплачивая. Для этого в пекарне заводилась специальная книжка. Каравай хлеба весил от 1 кг до 4,5 кг, в основном, хлеб брали всегда целиком, не резали

Кроме печеного хлеба в каждой пекарне сушили сухари, выпекались пряники, коврижки, пироги. При выпечке сдобы использовались пряности: тмин, мак, изюм, которые привозились из других районов страны. В Ейске всегда пользовались спросом пряники. Пряники были излюбленным лакомством, их пекли на свадьбы и поминки. Для них их делали в виде птичек, рыбок, петушков. В конце XIX в. в Ейске работал 1 пряничник, 1 подмастерье, 2 ученика. В городе существовали и домашние небольшие производства, где пекли пирожки, ватрушки, куличи, жаворонки, блинчики для продажи на рынке. Особенно эта продукция пользовалась спросом в христианские праздники. Торты, пирожные кексы и бисквиты, булки и бублики в Ейске тоже выпекались и всегда были излюбленным лакомством ейчан.

На пересечении улиц, для более полного использования планового участка и возможности выхода на две улицы, в конце 19 – начале 20 века строятся доходные дома. Так, на пересечении ул. Воронцовский проспект (К. Маркса) и Ростовской в квартале № 5 на плановом месте № 40 с нумерацией по Ростовской улице по сетке 1898 – 1913 г. в 1880-е годы был возведен дом по типовому проекту двухэтажного кирпичного доходного дома. Строение в основном сохранило свой внешний облик: архитектурные украшения стен, карниз, форму оконных проемов и кровли. Вход во двор был со стороны Воронцовского проспекта (К. Маркса).

Подобных зданий в Ейске сохранилось несколько. Отличаются друг от друга наружным архитектурным декором, что характерно для Ейска.

В конце XIX в. на первом этаже доходного дома была оборудована пекарня с продажей хлеба. Пекарен в Ейске всегда было немного. Помещения арендовал ейский мещанин Егор Христианович Мерк, позже он переводит производство и продажу в собственный дом на углу ул. Степановской (Энгельса) и Екатерининской (Шевченко). Помимо хозяина в пекарне работало еще 2 работника, и обороты достигали 4000 рублей. После него в этом доме арендует пекарню Калашникова И.Д., позже он открывает продажу печеного хлеба в собственном доме на углу ул. Ростовской и Греческой (Калинина). В 1920 г. после установления советской власти и окончания гражданской войны, здание было муниципализировано и передано в распоряжение местного совета. Дом разделен на квартиры и до настоящего времени используется как жилое помещение.

Крупная пекарня была открыта на ул. Нахичеванской (ул. Победы) в доме купца Рыбкина, здесь же находилась и его хлебная ссыпка (склад зерна), так как купец был одним из самых крупных торговцев зерном в Ейске.

В 1915-16 годах в городе стали отмечаться первые признаки недостатка хлебных продуктов. В лавках при пекарнях хлеб можно было купить только в утренние часы. Заметно снизился и ассортимент хлеба. Многим жителям приходилось приобретать не хлеб, а муку, запасы которой с каждым днем становились всё меньше и меньше. В городе неспокойно и 12 июня 1916 г. разгромлено 17 магазинов, особенно продовольственных, была нарушена нормальная жизнь населения. Среди горожан ведутся разговоры о том, что если дороговизна не прекратится, то будут разбиты тюрьма, портовые сооружения, железнодорожная станция. В феврале 1917 года, прокатилась волна забастовок и демонстраций с требованием улучшить снабжение.

Цены на печеный хлеб колебались в зависимости от цены на зерно, муку и от сезона. Мука в 1854 г. стоила ржаная -1,5 коп. за фунт (около 400 г), пшеничная 1 сорта - 3,5 коп за фунт. Цены в 1861 г. изменились, подорожал пшеничный хлеб пшеничной 1 сорта – 4 коп. фунт, 2 сорта - 3 коп. фунт. На готовые хлебобулочные изделия с 1870-х гг. цены регулируютя по решению городской думы. Так в марте и апреле 1877 г. городская дума утвердила цены на продукты в Ейске: «Хлеб, хорошо выпеченный из муки ржаной – 2 коп. фунт, пшеничной 1 сорта - 3 коп. фунт., 2 сорта -2 коп. фунт. Франзоли (небольшие батоны, это была «французская булка», а в советское время ее переименовали в «булку городскую».) из муки крупчатой 1 сорта – 1 штука весом 5/8 фунта (250 г) - 5 коп., 1штука весом 1/2 фунта (200г.) - 4 коп. К 1880 г. цены на хлебобулочные изделия подросли: хлеб из муки ржаной стал стоить 3 коп. фунт, пшеничной 1 сорта - 5 коп. фунт, пшеничный 2 сорта - 4 коп. фунт. Франзоли остались по той же цене. Для выпечки хлеба применялась закваска и только в начале XX века стали применяться дрожжи.

Торты, пирожные кексы и бисквиты, булки и бублики, которые выпекались в Ейске, продавались в кондитерских. Стоили торты и пирожные достаточно дорого. Бисквит обходился до 60 коп.

Местные хлебопеки, торговцы печеным хлебом, считая необоснованно низкими цены на печеный хлеб в 1907 г. подали заявление в городскую думу об увеличении цен: белый первого сорта (выпекались большие булки – паляницы) 4,5 копейки фунт, второго сорта 4 копейки, темный «домашний» хлеб 3,5 копейки, ржаной 3 копейки за фунт. В Гостином ряду был мучной ряд, где каждый горожанин мог купить муку нужного сорта и помола.

В 1920 г. в приспособленном помещении бывшей хлебной ссыпки купца Рыбкина организуется хлебопекарня Ейского городского Потребительского Общества. Суточная производительность хлебопекарни, на имеющимся оборудовании составляла до 24 тонн хлеба в сутки. Большая часть населения продолжала выпекать хлеб дома, хлебобулочных изделий в городе не хватало и необходимо было расширять производство.

В 1936 г. к основному зданию пекарни были пристроены дополнительные помещения, территория значительно расширена, смонтированы 2 новые печи, установлены две новые тестомесильные машины. Выпуск хлеба был увеличен до 50 тонн в сутки. Пекарня постепенно приобретала статус завода.

С началом Великой Отечественной войны завод продолжал работать, несмотря на бомбежки, нехватку топлива, электроэнергии, муки. Хлеб выпекался уменьшенными буханками весом в 400 г из смеси пшеничной муки 2 сорта с обойной пылью, кукурузной, ржаной мукой, вытряской из мешков. Населению он выдавался по карточкам. В 1942 г., во время оккупации Ейска фашистами, хлебозавод с подсобными помещениями и оборудованием был сожжен.

После освобождения Ейска 5 февраля 1943 г. началась работа по восстановлению завода. В 1945 году завод возглавил Николай Акимович Подольский, который руководил заводом 25лет. Он восстановил котельную, перевел ее на экономичное жидкое топливо, повысив производительность. Пекари сами обустраивали цеха, а в уцелевших помещениях выпекали хлеб. Все делали вручную: месили, формовали, выбивали. В 1945 г. предприятие было полностью восстановлено

Шли годы. Завод расстраивался и реконструировался. За четыре года руководства заводом Владимир Ильич Пантелеев расширил хлебобулочный цех, реконструировал службу экспедиторов. Стали появляться новые виды продукции. В 50-е годы в ейских магазинах появились баранки, бублики, булки и сухари, в 60-е годы открылся новый цех – кондитерский. В нем готовились вафли, пряники, печенье, пирожные, торты «Сказка», «Сочи», «Яблонька». Их и сейчас можно купить в фирменных магазинах завода. Дети Ейска и сегодня наслаждается изюминкой ейских кондитеров — «теплым мороженым» пирожным «Одуванчик». Директором завода в этот период был Николай Иванович Дурицин. В 80-е годы завод вырабатывал самое большое количество продукции в своей истории – до 60 тонн в сутки. На предприятии трудится более двухсот пятидесяти человек. Костяк коллектива - высококвалифицированные дипломированные специалисты, настоящие профессионалы. Технологи, кондитеры, пекари завода имеют многолетний опыт работы в хлебопекарной отрасли. Директор завода Александр Николаевич Евсеев в последнюю «пятилетку» Советского Союза успел усовершенствовать кондитерский цех, увеличил ассортимент продукции, стараясь удовлетворить самый широкий вкус покупателя. Директору Виктору Ивановичу Сокур удалось решить жилищную проблему кадров: все нуждающиеся в жилье заводчане были обеспечены квартирами. А в 1996 году, когда на заводе упали объемы производства хлебной продукции, предприятие возглавила начальник учетно-финансового отдела Людмила Ивановна Каторгина. Чтобы выжить в кризисный период Людмила Ивановна ввела новшество - открыла фирменную торговлю. Начинали с тонаров, потом были лари, затем фирменные магазины. В наши дни хлеб по городу и районам края развозят более полутора десятков собственных автомобилей.

От умелого руководителя предприятия зависит многое. Но без преданного любимому делу хлебопека не было бы ейского каравая. Частичка труда каждого из них, от засыпщика муки до продавца, заложена в успех предприятия. Работают на заводе поколениями. Более сорока лет трудятся начальник производства Л.Е. Коновалова, хлебник О.Г. Горошко, мастер-кондитер Е.Ф. Федянина. За три десятка лет перевалил стаж работы пекарей мастеров-кондитеров В.В. Захаровой и Н.Н. Чкуасели, хлебника Г.А. Батарчук, специалиста по сбыту О.В. Диденко, главного технолога М.П. Кравцовой, кассира Л.В. Арбузовой. М.П. Кусикова отдала заводу не только сорок лет своего труда, но и привела туда дочь с зятем. А.М. Антонова работает вместе с дочерью, С.А. Довбня — с сыном. Много лет отдали производству ветераны Великой Отечественной войны технолог З.М. Сухоставцева, Б.А. Потапов, водитель И.Г. Буделев. Отработав десятки лет на хлебозаводе, ушли на заслуженную пенсию пекари Л.Ф. Руденко и В.И. Шамкий, рабочая М.А. Фирсова, тестомес Т.Л. Мамонтова, булочник С.Г.Кизий, неоднократный победитель краевых конкурсов, ювелир-кондитер О.П. Борщ, А.М. Антонова, Н.М. Колесникова, Е.Н.Никулина, Г.А. Рева, В.И. Сафонова, булочник О.А. Клокова, секретарь Е.С. Гаврюшенко, наладчик Н.А. Рыбаченко, технолог Л.Г. Кубанцева, грузчик В.К. Бочаров, машинист М.П. Харьковская. О своих пенсионерах предприятие не забывает, оказывает материальную помощь, помнит в праздничные даты. Это дань уважения тем, кто подарил ейчанам вкус своего хлеба. Отрадно и то, что сейчас в производстве есть те, кто принял эстафету ветеранов-хлебопеков. Приумножают их традиции на заводе, тоже ставшем для них вторым домом, Н.И.Балкова, Н.И. Олифиренко, И.В. Гилина. О.Г. Цыганков, Л.М Янченко. Г.Ю. Кострикова, Е.А. Мамченко, Н.М. Кирсяева, О.Н. Чечина, З.М. Ковалева, Л.Б. Мохамед, Е.Г. Луконина, Т.Е. Лунегова, Н.В. Папанина. Повседневный труд этих людей определяет, будет ли к обеду ароматный хлеб на столе у земляков. На памяти ветеранов нет ни одного дня, когда ейчане не смогли бы купить булку теплого хлеба, который выпечен ейскими хлебопеками. Разные обстоятельства случались, в соседних районах останавливались хлебозаводские цеха, но только не в Ейске. Не оставить земляков без хлеба ни при каких обстоятельствах стало делом чести заводчан.

ОАО «Ейскхлеб» - одно из старейших предприятий города. Спустя девяносто лет — это крупное предприятие хлебопекарной промышленности Ейского района. Трудовой высокопрофессиональный коллектив сегодня составляет 280 человек. Костяк коллектива – высококвалифицированные дипломированные специалисты. Их опыт, творческая инициатива, ответственное отношение к делу определяют место предприятия в жизни нашего города.

Технологическая оснащенность предприятия сочетает в себе традиционное пекарское оборудование - печи, из которых выходит хлеб с хрустящей, золотистой корочкой. Рядом работают современные европейские печи и на них выпекают продукцию уже нового поколения. Продукция ОАО «Ейскхлеб» составляет до 65 % от объемов потребления хлебобулочных изделий в Ейском районе. Качество продукции - лицо предприятия, и на заводе стараются наилучшим образом удовлетворить потребности главных контролеров - покупателей. От их оценки и спроса на продукцию зависит и прибыль. Качество продукции подтверждается многочисленными наградами и медалями. Завод постоянно участвует в престижных конкурсах. По итогам ежегодной выставки «Золотая осень» продукция предприятия регулярно завоевывает золотые и серебряные медали. «Ейскхлеб» - участник краевой программы «Качество» и конкурса «Высококачественные товары Кубани».

Продукция завода известна, в производстве хлеба используется только натуральное сырье, преимущественно кубанских производителей. Продукция реализуется в городах Ейске и Крымске, в Щербиновском, Ленинградском и Кущевском и Ейском районах. Сложилась собственная торговая сеть, которая насчитывает 16 стационарных точек. Ежесуточно выпускается и реализуется 18 тонн хлеба и 550 кг. кондитерских изделий. Основная доля в объеме производства приходится на пшеничный хлеб 1 сорта, цена на который ниже, чем в других районах края.

Предприятие работает непрерывно – в 3 смены, 365 дней в году. За одну смену хлебопек ставит и вынимает из печи до 12 тысяч хлебных «кирпичиков». Ежесуточно завод выпускает и реализует около 18 тонн хлеба хлебобулочных изделий, около 550 килограмм кондитерских изделий. Ассортимент продукции завода насчитывает более 60 наименований хлебобулочных, в том числе более 15 наименований хлеба и 70 наименований кондитерских изделий. В производстве используется только натуральное сырье кубанских производителей. Основная доля в производимой продукции, принадлежит пшеничному хлебу 1 сорта . Этот хлеб на заводе считают социально значимым и поэтому стараются удерживать на одном уровне планку цены на этот хлеб. Мониторинг реализации хлеба показывает, что лидером является пшеничный хлеб 1 сорта «Екатеринодарский», на долю которого приходится 58% продаж.

Кроме широко известных видов хлеба завод выпускает новую продукции, среди которой хлеб серии «Здоровое питание». На полках хлебных магазинов Ейска мы нашли хлеб «Бабушкин», хлебцы «Докторские», «Кутузовский», «Соловецкий» и еще 12 других видов диетических хлебных изделий. Как объяснили нам продавцы, у каждого этого продукта уже сложился свой круг покупателей.

Хлеб – всему голова, так гласит народная мудрость. Для того, чтобы выяснить предпочтение в покупке хлебной продукции в семьях учащихся нашей школы, я предложил ребятам 7-11 классов анкету и попросил ответить на вопросы вместе с родителями.

В анкету включены следующие вопросы:

1. Хлеб, какого производителя вы покупаете чаще всего?
2. Какому хлебу отдаете предпочтение – пшеничному или ржаному?
3. Какой ржаной хлеб покупаете чаще?
4. Покупаете ли хлебные изделия другого ассортимента?

На вопросы анкеты ответили 497 семей и 94 % ответили, что отдают предпочтение хлебу, выпеченному ОАО «Ейскхлеб».

Пшеничный и ржаной хлеб покупают все семьи, но предпочтению пшеничному хлебу отдают 68% семей, ответивших на вопросы.

При выборе ржаного хлеба приоритеты разделились следующим образом : «Бородинский» покупают чаще всего 39% семей, Владимирский – 28%, Рижский –21%, «Георгиевский» - 8%, «Кутузовский» -3%, другой -1%. «Кутузовский» - это новый черный хлеб в ассортименте завода. Он несет традиции вкусного исконно русского сорта хлеба, в сочетании с экологической чистотой продукта. Его вкус дает надежду, что этот хлеб постепенно «наработает » себе потребителя.

Все 100% опрашиваемых указали на то, что с удовольствие покупают булочки, бублики, кондитерские изделия завода.

Часто мы просто не задумываемся о хлебе. Он привычно присутствует на нашем столе каждый день и цены на хлеб позволяют покупать его в нужном количестве. Хлеб – единственный продукт, который никогда не приедается и отсутствие хлеба на столе, делает наш ужин или обед каким – то не полным. К хлебу всегда относились уважительно, им встречают дорогих гостей, благословляют молодоженов на счастливую и долгую жизнь. И покупая хлеб, мы как – то забываем, что он – творение рук человеческих. С древних времен хлебопек был важным, нужным и уважаемым человеком. В любом новом населенном пункте первым делом начинают работать пекарни. И хоть не хлебом единым жив человек, стоит пропасть хлебу с нашего стола, как многое становится не интересным и не нужным. Наверное, поэтому в производстве хлебных изделий такой простор для деятельности предпринимателя. Вкусная, с любовью выпеченная продукция найдет путь к покупателю. ОАО «Ейскхлеб» в этом отношении уже любим ейчанами, которые отдают предпочтение его продукции. Предприятие, по словам директора Натальи Владимировны Ботнарук, прилагает все усилия, чтобы не только сохранить свои позиции на хлебном рынке, но и расширять географию продаж и ассортимент хлебобулочных изделий.

Список источников и литературы.

ГАКК, ф.658 оп.1 д.234, ф.452 оп.1 д.26 л.123-124, ф. Р.-1547, оп. 1, д. 13, л.3-10.

«Ейский вестник» № 54 от 8.06.1907.

1. «Кубанские областные ведомости» №16 от 23.04.1877 г., №7 16.02.1880. с.1.

Кубанский календарь на 1916 год. – Екатеринодар.1916. с. 321.

Научный архив МБУ «Ейский историко-краеведческий музей им. В. В. Самсонова». Справка по истории хлебозавода.

Жолобова О. Хлебному царству – 90.Только факты. //«Приазовские степи» от 21.09.2010.

Коломойцева М.П. Коломойка. – Батайск. 2004. С.56.

Малая Н. У хлеба долгая память. «Приморский проспект» №10 октябрь 2010. С.7.

Передельский Е. Ейск.// «Промысловые занятия в некоторых пунктах Терской и Кубанской областей». - Сборник описания местностей и племен Кавказа. Тифлис. 1889 , вып.8. с.14-18.

Приложения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |