



Издревле умение печь душистый вкусный хлеб ценилось высоко. Иная хозяйка являла такое творение своих умелых рук, что по всей улице расстилался аромат, который прохожие вдыхали с наслаждением и кивали головами – мастерица! Казалось бы, что проще: опара, вода, мука, растительное масло, соль, сахар – и для хлеба подобраны все компоненты. Но, почему-то, у каждой хозяйки хлеб получается со своим «подтекстом». В век высоких технологий производство хлебобулочных изделий утратило индивидуальность, почерк мастера растворился в машинной индустрии. И все же, не перевелись еще люди, которые пытаются возродить рецепты старинных хлебопечков и поставить их на службу людям. К таким приверженцам искусства хлебопечения относится Равиль Баляев.

Первую пекарню он открыл в Атемаре, и сразу изделия стали пользоваться большим спросом. Месяц назад предприниматель открыл в Лямбуре производство хлебобулочных изделий. Взяв полуразрушенное здание бывшего универмага, крупно вложил в реконструкцию, закупил швейцарское оборудование, и теперь объект выдает изумительную по своему качеству продукцию.

Собирал секреты хлебопечения едва ли не по всей Европе. Особенно сильно интересовала технология германских мастеров. В результате выработал свой индивидуальный рецепт, с баляевской изюминкой. Теперь торговые сети Лямбирского района, Саранска с большой охотой берут баляевские хлебобулочные изделия. Точнее сказать, заказывают, так как предприниматель наладил доставку заказов в торговые точки на собственном транспорте. Однажды, при встрече, я спросил Равиля Абдулкаримовича:

— Почему бы Вам не открыть фирменную торговлю хлебобулочными изделиями?

— Дело в том, что я неплохо освоил технологию изготовления хлебобулочных изделий.

Это мое, - ответил он, - а вот торговля требует иных качеств от предпринимателя. Я просто не хочу этим заниматься, все свои усилия концентрирую на производстве.

Нужно сказать несколько подробнее о самой культуре производства в этой современной пекарне.

— Мы в настоящее время выпускаем 12 наименований выпечки и 8 хлебобулочных изделий, - говорит заведующая производством Эльвира Николаевна Целина, - но

ассортимент значительно будет расширен. У Баляева есть еще одна пекарня в Атемаре, там очень большой выбор изделий. Наша задача – освоить отработанный там ассортимент. Тем более, что вся продукция пользуется большим спросом у потребителей.

В настоящее время в Лямбирском районе 20 магазинов наладили тесные взаимоотношения с пекарней, в Саранске такие известные бренды, как «Городок», «Инвест» охотно сотрудничают с лямбирскими хлебопеками.

— Мы только еще набираем ход, выпуская ежедневно 800-1000 килограммов изделий, - продолжает Эльвира Николаевна, - и работаем по расширению рынка сбыта. Не охвачены пока многие крупные села района, среди них Коммунар, Пензятка, Александровка и другие. Я думаю перспективы в этом направлении у нас оптимистичные. Уже сейчас некоторые магазины просят быстрее привезти хлеб, так как люди загодя выстраиваются в очередь и ждут. Качество и цена определяют спрос. Никакой химии в наших изделиях! Весь технологический процесс строится на натуральном сырье. Даже через 3-4 дня хлеб не крошится, не черствеет, не теряет своих качеств. Муку закупаем у проверенных поставщиков с Нижнего Новгорода, Курска.

Немалое значение в хлебопечении имеет культура производства. Здесь для рабочих построена прекрасная раздевалка с индивидуальными шкафами, душевая кабина, кухня, оборудованная всем необходимым для приготовления и приема пищи.

А в цехе хлебопечения идеальная чистота и стерильность. Рабочие в спецодежде.

Дозатор отмеряет компоненты изделий в строгом соответствии с рецептом.

Здесь многое делается для высокой культуры производства и, в конечном счете, для потребителей. Прибыль при такой постановке дела, важна, но не только она является смыслом и целью собственного дела Баляева. По утверждению Целиной пекарня пока работает в минус, ибо серьезные вложения еще когда окупятся. Но это случится обязательно, потому как хлебобулочные изделия с баляевским клеймом, пошли в народ. Таким образом, мы имеем в лице Равиля Абдулкаримовича предпринимателя новой формации, не временщика, жаждущего сиюминутной выгоды, а бизнесмена, работающего на далекую перспективу. А потому старательно заявляющего о себе, как о человеке, которому близки и понятны требования потребителей, прежде всего, к качеству и экологичности продукции.

В связи с этим он и мастеров хлебопечения выбрал со стажем и большим опытом, умелых и добропорядочных. Четверо из шести пекарей ездят из Саранска.

— Условия здесь созданы очень хорошие для работы, - говорит Тамара Александровна Осипова, - я много лет работаю в сфере хлебопечения, могу сравнить условия труда и быта с другими производствами. Мне здесь очень нравится.

Необходимо заметить, что заработная плата в пекарне достойная.

— Иначе бы с Саранска сюда вряд ли кто поехал, - продолжает Э.Н. Целина. — Печь хлеб – искусство. У нас подобрались не только творческие, но и искусные мастера, вкладывающие в дело душу. Их изделия уже оценил потребитель, несмотря на то, что мы всего месяц работаем.