

ФАБРИКА НАТЯЖНЫХ ПОТОЛКОВ производство и профессиональный монтаж качественных **НАТЯЖНЫХ ПОТОЛКОВ** **СКИДКА ПЕНСИОНЕРАМ И НОВОСЕЛАМ**

споты → карнизы → светодиодная подсветка

г. Арзамас, ул. Калинина, 41. Т. 2-00-52, 8-910-88-08-542. www.martin-potolki

Организатор акции (до 28 февраля 2018 г.) ИП Биюшкин

ВНИМАНИЕ, ПОДПИСКА НА ЭЛЕКТРОННУЮ ВЕРСИЮ «АРЗАМАССКОЙ ПРАВДЫ»

с любого дня на вашу электронную почту. 300 руб. – 6 месяцев.

Удобно! Выгодно! Оперативно!



Газета издается с 27 декабря 1917 г.

Арзамасская ПРАВДА

№ 8
(17739)

2 февраля
2018 года,
ПЯТНИЦА

www.a-pravda.ru
arzpravda@mail.ru
vk:https://vk.com.arprav

ПРОИЗВОДСТВО



Хлеб любит теплые руки

Для ЗАО «Арзамасский хлеб» прошлый год был сложным и напряженным. Это было вызвано реализацией многих проектов, направленных на развитие производства. Один из них – открытие пекарни, которое состоялось в канун Нового года.

Арзамасцы уже оценили ее первую выпечку. Мы тоже! Побывав там, мы ощутили уют и комфорт ее интерьера, приветливую душевную обстановку! А какие головокружительные там царят ароматы, какая выпечка украшает витрину!

О буднях и праздниках, достижениях и трудностях ЗАО «Арзамасский хлеб», а также о перспективах развития мы побеседовали в нашем традиционном интервью с генеральным директором предприятия В. А. Крайновым.

Н. МИХАЙЛОВА.

Фото Н. ЧУРКИНА.

Читайте на **стр. 4**

Доставка и замер в районы **БЕСПЛАТНО**

ЭЛИТ РЕКЛАМА

ОКНА ДВЕРИ мет., межкомн. НАТЯЖНЫЕ ПОТОЛКИ

т. 8-910-393-82-76

г. Арзамас, пр. Ленина, 200/1 (вход в обществ. коопер. техникума)

РЕКЛАМА

ОКНА КОМПАС **АКЦИЯ!** с 23.11 по 28.02 **ЗИМОЙ КУПИ ОКНО И ВЫИГРАЙ ДАЧНЫЙ ДОМИК К ЛЕТУ**

на ВСЮ продукцию завода **РАССРОЧКА* 0-0-10 ОКНА ОТ 711 руб./мес**

+7 (903) 060-31-21
г. Арзамас, ул. Кирова, 54
www.oknacompass.pf

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ ТЕБЯ ЖДУТ **ЦЕННЫЕ ПРИЗЫ**

- Сертификат в магазин бытовой техники – 4000 руб. – 1 шт.
- Сертификат «К праздничному столу» – 3000 руб. – 1 шт.
- Сертификат в магазин косметики – 2000 руб. – 1 шт.
- Чайный набор – 1 шт.
- Плед – 1 шт.

* Рассрочка предоставляется ООО «Почта Банк». Акция до 28.02.2018. Организатор ООО «Нижегородская оконная компания». Организатор ООО «Нижегородская оконная компания», не является стимулирующей лотереей, победитель определяется генератором случайных чисел, подробности в офисах продаж, внешний вид подарка может отличаться от иллюстраций

Магазин "ГАЛАКТИКА"
одежда и обувь для всей семьи

МОДНО - НЕ ЗНАЧИТ ДОРОГО!

Скидка 20% на весь товар!

г. Арзамас, Гостиный ряд, д. 1-3-5 (бывший маг. "Центробувь", 2 этаж), ул. Мира, д. 13, ТЦ "Манго" (центральный вход, налево, 2 этаж.)

Генеральный директор ЗАО «Арзамасский хлеб» В. А. Крайнов: «Мы ориентированы на долгосрочное развитие, а не на получение быстрого финансового результата. Вот и весь секрет успеха»

Об итогах ушедшего года, о перспективах развития предприятия, ценовой политике, инструментах управления и тактических хитростях рассуждает в нашем традиционном интервью руководитель одного из самых авторитетных арзамасских предприятий ЗАО «Арзамасский хлеб» В. А. Крайнов.

– Владимир Алексеевич, как вам запомнился 2017 год, генеральному директору ЗАО «Арзамасский хлеб»? Насколько внушительны финансовые показатели? Хочется верить, что завод работает с прибылью.

– Год запомнился особой напряженностью, которая была вызвана активной реализацией проектов, направленных на развитие производства. Объем полученной прибыли в 2017 году направлен на модернизацию оборудования, проведение текущих и капитальных ремонтов, обновление автотранспорта. Программа развития предприятия в 2017 году выполнена почти на 100 процентов (бюджет составил 25 миллионов рублей). Формируемая прибыль 2017 года также стала источником увеличения финансирования фонда оплаты труда, который вырос по отношению к 2016 году на 12 миллионов рублей, что составляет 8,9 процента при неизменной численности работников. Товарооборот к уровню прошлого года вырос не более чем на 3 процента. Рентабельность составила 3,9 процента. Налогов всех уровней перечислено 150 миллионов рублей. Потрясенный в деятельности предприятия мы не зафиксировали, так как стараемся их не допускать, но сказать, что год прошел спокойно, я не могу. Основной проблемой, как и в прошлые периоды, остается острая нехватка финансовых средств для реализации программ по развитию производства. Требования к пищевому производству очень высокие, а ведь здание завода, оборудование, инженерная инфраструктура изнашиваются и для поддержания работоспособности требуют немалых вложений, причем износ этот формируется в условиях непрерывного производства на протяжении десятилетий. Успеть за требуемым темпом модернизации очень непросто.

– Было ли удорожание хлебобулочных и кондитерских изделий в прошлом году и планируется ли повышение цен в году текущем?

– Ввиду того, что цены на муку в прошлом году снижались, не было необходимости для индексации цен. Мы неоднократно получали вопросы от СМИ, дескать, цены на зерно падают, а почему хлеб не дешевеет? Ответ довольно прост. Во-первых, такая ситуация произошла впервые за по-

следние, наверное, 10 лет. Мы впервые получили положительный внешний фактор для финансового результата. В прошлые периоды, когда мы задавали вопрос, почему мука и иные составляющие себестоимости растут в цене, а мы не можем поднять цены на хлеб, нам никто не отвечал. Почему торговля вынуждена в таких условиях работать? Им поступил товар по новой цене, они его переоценили и поменяли ценник на полке. Посмотрел бы я на менеджмент торгующих компаний, если бы они оказались в наших условиях. Мы по три месяца сдерживаем рост цен на хлеб исключительно за свой счет, используя при этом всю квартальную прибыль. Что касается текущего года, то мы как не имели навигации по этой теме, так и не имеем.

– Сегодня многие производители пищевых продуктов грешат тем, что снижают массу продукта (не литр, а 900 мл молока, не 100 граммов шоколада, а 90) для его удешевления. Ваш комментарий на эту тему...



– Не вижу греха, это же не обман покупателя. Если на упаковке четко указан вес изделия, то покупателю предоставляется право выбора. В нашей линейке есть такие позиции, вес которых отличается от стандартных в своей группе. Например, хлеб «Старорусский» имеет вес 0,6 кг, а хлеб «Дарницкий» – 0,7 кг, или батон «Муромский» весит 0,35 кг, а батон «Нарезной» – 0,4 кг. Мы не скрываем эту информацию и указываем ее на упаковке и этикетке. Причем цены также различны на величину разницы в весе. Вот когда информация отсутствует на упаковке или вес изделия ниже, чем допустимые отклонения от информации на этикетке, то, во-первых, это грубое нарушение нормативной документации, а во-вторых, безобразие со стороны производителя.



– Несколько лет назад вы сняли с производства «Ромовую бабу» (якобы как устаревшее изделие). Но до сих пор арзамасцы ностальгируют, покупая ее в частных пекарнях. Какая альтернатива «Ромовой бабе» у вас появилась?

– Мы сняли ее ввиду низких продаж, но видим некоторую потребность в возобновлении производства. Намерены включить эту позицию в план развития ассортимента и по итогам аналитической работы примем решение.

– Сегодня люди «помешаны» на фитнес-хлебах. Вы идете в ногу с потребительскими предпочтениями?

– У нас имеется ряд наименований, который подпадает под позиционирование указанной вами категории. Мы называем эту группу «хлеб диетического и профилактического назначения» (по аналогии с «диетой»). Будем исправляться. В рамках программы обновления ассортимента и упаковки в текущем году внесем соответствующие изменения.

– Какие планы на 2018 год вы сформировали?

– Объем реализации мы прогнозируем на уровне прошлого года. Проект «Складское хозяйство хлебопекарного производства» – на стадии завершения (к апрелю, надеюсь, завершим все работы). 6 месяцев мы в условиях действующего производства реконструировали складские площади и в результате получим абсолютно новые возможности

в управлении складским хозяйством и пищевой безопасности в системе подготовки сырья к использованию в производстве. Проект «Рондо 2» включает в себя реконструирование производственного участка, приобретение еще одной, но самой последней версии швейцарской формочной линии «Rondo», установку дополнительных печей и расстоечной системы. Общий бюджет проекта составляет 45 миллионов рублей. Данные мероприятия для нас крайне необходимы ввиду продолжающегося роста производства мелкоштучного ассортимента. Сегодня данный участок загружен на 100 процентов, а потребность сетевых клиентов продолжает расти. Планируем приступить в текущем году к строительству кондитерского производства. Мы уже давно вышли за нормативные объемы выпуска на существующем участке. Первоначальный объем выпуска кондитерского производства мы увеличили в четыре раза и заказы от сетевого ритейла продолжают расти.

– Сегодня конкуренция в вашей сфере огромная, тем не менее, рынок вами завоеван. И область покорена, и соседние регионы. Арзамасский хлеб славится. Благодаря чему вы так достойно конкурируете?

– Мы ориентированы на долгосрочное развитие, а не на получение быстрого финансового результата. Вот и весь секрет успеха. Формирование конкурентных преимуществ является инструментом для его достижения. Мы довольно давно на этом рынке и хорошо знаем его участников, их преимущества и недостатки, тактику поведения. Разбираясь в деталях, нам удается сформировать такие характеристики продукта и сервиса, которые позволяют успешно выполнять план продаж. Кстати, сам уровень продаж не является для нас самой приоритетной задачей. Тут вопрос мы ставим не сколько, а как?!

– Перед Новым годом в Арзамасе под брендом «Арзамасского хлеба» открылась ваша мини-пекарня. Первые результаты ее работы довольны?

– Доля товарооборота данного производственного участка составляет 0,3 процента от общего по предприятию. И все-таки данное направление довольно приоритетное для нас. Мы видим рост потребности в более дорогостоящих и нестандартных позициях ассортимента. Развитие рынка потребления идет очень стремительно. Привычные позиции сменяются новыми, несмотря на более высокий ценовой сегмент. Понимая это, мы разработали линейку нового ассортимента и от-

крыли участок мелкосерийного производства. По итогам первого месяца перевыполнен план продаж данного ассортимента на 30 процентов. Нас этот показатель удовлетворяет.

– Может ли хлеб быть одновременно вкусным и здоровым?

– Если говорить категорично, то хлеб никогда не наносил вред здоровью и сейчас не наносит. Конечно, некоторые производители используют в рецептурах номенклатуру из категории «пищевая химия», тем самым они стремятся продлить срок годности своего товара. Для многих производителей, стремящихся за высокой прибылью, требования соблюдения международных правил пищевой безопасности не являются директивой и руководством к действию. Ведь соблюдение условий пищевой безопасности стоит немалых финансовых затрат. Со своей стороны могу заверить, что на основании проводимых на системной основе аудитов независимых экспертных компаний всех федеральных розничных сетей мы имеем высокую оценку уровня пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП и ИСО.

– Владимир Алексеевич, какие инструменты управления, личные качества, стратегические установки и тактические хитрости помогли вам добиться успеха?

– До желаемого успеха нам еще не близко. Мы стремимся к развитию нашего предприятия. Именно это стремление и помогает создавать эффективные системы управления производственными процессами, качеством и безопасностью продукции. Логистическая функция для хлебопекарной отрасли не менее значима, чем производственная, поэтому развитие идет и в этой плоскости. В списке приоритетных направлений деятельности стоят соблюдение трудового законодательства, развитие системы охраны труда и социального партнерства с коллективом и многое другое. Что касается инструментов, личностных качеств и установок, позволяющих достигать поставленных целей, в первый список поставлю управление временем, самодисциплину и самоанализ, уважение мнения каждого. Стараюсь отрицать наглость, осуждение, высокомерие. Полностью исключаю предательство, обман и цинизм. Считаю, что достигнуть высоких целей возможно, если иметь высокую социальную ответственность, руководствоваться буквой закона и быть полностью преданным любимому делу.

Беседовала Н. МИХАЙЛОВА.
Фото Н. ЧУРКИНА
и из архива
ЗАО «Арзамасский хлеб».