

...рассказывает юрии Александрович Симонов, руководитель предприятий ООО «ПКФ «Профит» и ООО «Завод безалкогольных напитков «Нижнесергинский»

- Жителям нашего района интересно, как работают и развиваются ваши предприятия.

- В 2008 году я занимался оптовой торговлей, и наше предприятие находилось на территории завода минеральных вод. Тогда у меня появился интерес к Нижнесергинской минеральной воде, имеющей уникальный состав и огромный коммерческий потенциал. Поэтому я и вошел в состав учредителей. Предприятие на тот момент производило в среднем 10 тысяч бутылок в месяц и работало на местном локальном рынке.

- Не страшно было в это ввязываться?

- Было большое желание производить и доводить до потребителя настоящую природную минеральную воду, у которой, как я до сих пор считаю, есть огромный коммерческий потенциал, и наша вода должна быть представлена на федеральном уровне. Мне часто приходилось угощать минеральной водой людей, в том числе и медиков, которые бывали на курортах Чехии, Германии, Италии, и по их мнению, наша вода имеет большие целебные и вкусовые свойства.

- Что уже удалось сделать?

- Если смотреть в масштабе малого бизнеса, то изменения достаточно существенные. Нам удалось на протяжении последних лет полностью заменить оборудование разлива, перейти на паллетную отгрузку продукции, отремонтировать большое количество офисных и производственных площадей, кровлю здания, запустить твердотопливную котельную, внедрить систему электронного документооборота и систему менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР. И еще, наверное, самое главное, удалось создать сплоченный коллектив, имеющий желание и навыки работать.

Сегодня производительность цеха — от 70 до 120 тысяч бутылок в месяц, в

зависимости от времени года. Это в 7-10 раз выше показателей восьмилетней давности. Последние 2-3 года, несмотря на кризисные явления в нашей экономике, мы имеем прирост 10-15 процентов в год. Это обусловлено тем, что потребители начинают разбираться в целебных и вкусовых свойствах продуктов. В последнее время мы получаем запросы от предприятий, работающих с Китаем, там сейчас огромный интерес к российским продуктам. Китайцев привлекают натуральность, экологичность российской продукции, это сейчас мировой тренд.

- Расскажите о своих планах.

- Есть большое желание продолжать работать и развиваться, чуть большими темпами, чем это делалось на протяжении последних лет. Хочется максимально автоматизировать производственный процесс, чтобы снизить себестоимость продукции. Одна из первоочередных задач — совершенствование работы в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

- У вас есть еще одно направление в деятельности — производство мясных полуфабрикатов. Расскажите о предприятии ООО «ПКФ Профит».

- Да, наверное, кажется странным, как, занимаясь минеральной водой, в 2013 году мы подошли к переработке мяса. На это есть ряд причин. Так случилось, что в зимнее время года предприятие по разливу минеральной воды имело существенные простои, и мы постоянно думали, чем занять сотрудников. Пришла мысль, что в моменты простоев можно заняться мясными полуфабрикатами.

- Как проходит становление этого предприятия?

- В 2013 году на площадях бывшего Нижнесергинского АТП был отремонтирован и запущен в эксплуатацию цех по выпуску мясных полуфабрикатов. Конечно, нам



пришлось набить немало шишек, чтобы добиться того качества продукции, которое есть на сегодняшний день. Нам приходилось экспериментировать с сырьем, с составом фарша, с технологией изготовления. Одно дело, когда ты делаешь 1-2 килограмм в домашних условиях, и совсем другое, когда ты начинаешь производить в объемах 100-150 килограммов в смену. Но, благодаря полученному опыту, мы научились делать продукцию, не уступающую, а возможно превосходящую по вкусу, приготовленную в домашних условиях. - Каких результатов удалось добиться за время деятельности предприятия?

- Первоочередным считаю достижение стабильного качества продукции, что, в свою очередь, привело к постоянству в производстве и сбыте. На сегодняшний день предприятие производит и реализует в среднем 2,5 тонны продукции в месяц (в основном это пельмени, котлеты, тефтели, шашлык). Мы постоянно занимаемся разработкой новых рецептур продукции.

Год назад мы открыли свою точку общественного питания «Кафе - Пельменная» на площадях смежных с цехом полуфабрикатов. Кафе также стало площадкой для отработки новых рецептур и последующего запуска новой продукции в серийное производство.

Активно занимаемся кооперацией с другими малыми производителями Свердловской области и Башкирии. Еще одной задачей является создание собственных торговых точек, где мы планируем реализовывать как собственную продукцию, так и продукцию наших партнеров.

А. Давлетханова.