

# Миллионы — на ветер

На рудообогатительной фабрике, в доменном, листопрокатных цехах № 3, 5 ККЦ-2, ККП, РСЦ-2 установлены факты необоснованного завышения объемов и стоимости ремонтных работ на сумму 136,7 миллионов рублей, что равноценно превышению нормативной численности ремонтников на 55 человек.

Объемы работ по ремонту основных производственных фондов ЗАО ММК в шеле были необоснованно завышены по РОФ ГОП на 55,3 миллиона рублей, по доменному цеху — на текущем ремонте металлоконструкций и железнодорожных путей бункерной эстакады силами ТОО «Химпромстройреконструкция» — на 23,9 миллиона рублей, на ремонте технологических трубопроводов и оборудования грануляционной линии АО «Монтажник» на 3,9 миллиона. Листопрокатчики третьего цеха приписали за ремонт столовой № 19 работникам РСЦ № 2 6,3 миллиона рублей, а их коллеги с пятого листопрокатного «подарили» филиалу акционерного общества «Востокметаллургмонтаж» 29,9 миллионов рублей. Те же работники ФАО ВММ получили за ремонт забора у коллектива КПП № 2 КПП более 6 миллионов рублей.

Г. ГИРИН.

Уважаемые пенсионеры цеха ЖДТ ГОП (бывший горный транспорт)

Приглашаем вас в цех для получения закупочных талонов на промтовары в 1995–1996 г. г. с 11 сентября с 9.00 до 13.00 ежедневно.

\*\*\*

Совет ветеранов цеха ремонта металлургических печей № 1 АО ММК приглашает пенсионеров для получения закупочных талонов на 1995–1996 г.г.



**М**агазин «Ветеран» фонда «Милосердие» АО ММК постоянно заботится о своих постоянных покупателях.

Недавно в нем появились еще два отдела: продовольственный и обувной. В обувном отделе достаточно большой выбор качественной и дешевой обуви. Есть что выбрать и среди продуктов. Здесь самый дешевый сахар в городе, большой выбор шоколадных конфет. Так что, ветераны, о вас есть кому позаботиться.

На снимках: новые отделы в магазине «Ветеран».



## В ПРОФКОМЕ КОМБИНАТА

### По ценам ниже рыночных

— Картофель, обещанный руководством и профкомом комбината, уже в пути, — сообщил на совете председатель комиссии профкома В. Исаев.

— Первая его партия должна поступить на комбинат в конце недели. Картофель будет упакован в мешки или сетки, поэтому возможна доплата за их стоимость. «Второй хлеб» закупили в разных местах, и разными способами он будет доставлен металлургам: доменщикам — на машинах, железнодорожникам, коксохимикам — в вагонах. Естественно, привоз картофеля в каждый цех бу-

дет свой.

По сообщению В. Исаева, стоимость картофеля будет на 15 процентов дешевле рыночной, и оплата за него будет производиться по безналичке в счет заработной платы.

Собственные же поля металлургов после десятого сентября — массовой копки — будут подготавливаться к осенней вспашке под новый урожай.

### Пустеют дома отдыха

Летний сезон-95 ушел в прошлое. Канули в лету и страсти за свое место под солнышком на берегу озера Банного.

Да и само солнышко становится скуперее на ласку, поэтому и уменьшается количество отдыхающих в домах отдыха. Так, в понедельник в «Абзаково» осталось 107 человек из 406, «Юбилейный» недосчитывал практически треть, «Кусинское»

опустел на четыре пятых. Перед председателями профкомов поставлена задача: увеличить приток металлургов в дома отдыха, составить мероприятия по оздоровлению трудящихся цехов на четвертый квартал и будущий год.

Г. ГИРИН.

## КУЛЬТУРА

### 23 дня из жизни театров

Второй Международный театральный фестиваль в Магнитке, официальное открытие которого назначено на 1 октября, в этом году получил не только свое название «Театр без границ». В отличие от «парада театральных коллективов», состоявшегося два года назад, на котором «международность» праздника была представлена, в основном, «ближним» зарубежьем и совместными постановками, на этот раз фестиваль собирается принять коллектив Русского театра из Франкфурта-на Майне со спектаклем «Ваш Антон Чехов» и актрису из Швейцарии Хорту ван Хойе. Программа, рассчитанная на 23 дня (а закончиться «Театр без границ» должен 23 октября), обещает быть очень насыщенной. Принимающая сторона предложит вниманию зрителей спектакли «Чайка» и «Мы идем смотреть Чапаева». Заядлым зрителям решено предоставить льготный 50-процентный абонемент на 10 спектаклей, которые состоятся на большой сцене театра. А всего в течение фестиваля их должно пройти 42. В Магнитке побывает 28 коллективов и исполнителей. Фестиваль, кстати, приурочен к 60-летию Магнитогорского драматического театра им. А. С. Пушкина.

# «Русский хлеб» — конкурент честный

(Окончание. Начало на 1-й стр.)

— Татьяна Григорьевна, наверное, это было рискованным делом — выводить пусть даже такую красивую, но все-таки новую продукцию на рынок, зная силу привычки нашего народа. Как восприняли новый «русский хлеб» горожане?

— Наш хлеб приняли, при всем его своеобразии. Двенадцать тонн хлебобулочной продукции, которые ежедневно выдает фабрика, расходятся сразу. Конечно, остались в городе и приверженцы старого хлеба. Сейчас хлебный рынок очень широкий, производители дают отличающуюся друг от друга продукцию — так и должно быть. Покупатель наконец-то имеет возможность выбора.

Сегодня мы выпускаем 11 единиц только хлебобулочной продукции, не считая кондитерских изделий. Имеем 12 торговых точек, откуда регулярно получаем сведения: были ли замечания по качеству, что спрашивают покупатели. Знаем, что популярностью пользуется формовой хлеб, и он составляет 60 процентов нашей продукции. Что ж, люди привыкли к форме «кирпичика», а наш пшеничный хлеб к тому же воздушный и хорошо переваривается. Но я бы рекомендовала лучший по вкусу и качеству хлеб — «К обеду» или «Полношко». Хотя он имеет нетрадиционную овальную форму и внешне напоминает булку, по рецептуре — это подовый хлеб. Очень полезен для желудочно-кишечного тракта хлеб с отрубями. Его, кстати, едят во всем мире, а магнитогорцы почему-то берут неохотно. Сейчас мы разрабатываем рецептуру зернового хлеба, для выпечки которого вместо муки используются раздвоенные зерна, сохраняющие свой богатый химический состав. Пробовали выпекать хлеб с использованием зелени, но пока добавляли только

лук. Собираемся внедрить ряд новых технологий: хлеб с чесноком, сельдереем, петрушкой, пастернаком, морковью, мясокопченостями. Внедряя новые виды продукции, нам приходится отказываться от других, ведь невозможно расширять ассортимент до бесконечности. Так, например, временно не выпускается хлеб с луком. Новую продукцию обычно вводим в минимальном количестве, чтобы посмотреть, будет ли она пользоваться спросом. Проводя такую работу с покупателями, мы не боимся конкуренции...

— И даже таких «конкурентов», которые в борьбе за лидерство на рынке не гнушаются силовыми методами? Это правда, что на колесах передвижных киосков «Русского хлеба» протыкают шины?

— Были такие случаи. И «дань» требуют с наших продавцов. Но это, я считаю, только подтверждает наше устойчивое положение на рынке. Думаю, в конце концов выиграют именно те производители, которые конкурируют честно.

— Раскройте секрет, как вам удается держать сравнительно невысокие цены на хлеб? Вы работаете на запасе или это следствие поддержки АО ММК?

— Отпускная цена на хлеб нашего предприятия — 1800–1900 рублей, но запас сырья — минимальный. Основное сырье рассчитано буквально на день, так что на складах вы не увидите мешки с мукой. Джемов-шли мака может хватить на 1–2 месяца. Вроде бы работать вот так, с колес, сложно, но я против того, чтобы деньги лежали на складах в виде сырья, они должны «крутиться», а сырье — быть свежим. Мы ежедневно продаем и покупаем, и нас выручает хорошая работа коммерческой группы, умело ориентированной на сырьевом рынке. На произ-

водстве действует ступенчатый график работы, при котором нет потерь рабочего времени. Отсюда и низкая себестоимость продукции. Что касается поддержки комбината, конечно, мы чувствуем себя защищенные самостоятельных хлебопечей. Сейчас, когда появились проблемы с зерном, мы не опасаемся просто, оставшись без зерна или без муки. Ведь и руководство комбината заинтересовано в том, чтобы металлургов не коснулся хлебный дефицит.

— Татьяна Григорьевна, недавно на «Комсомольской площади» перестал функционировать киоск «Русский хлеб». Фабрика сокращает выпуск изделий или свои торговые точки?

— Нет, теперь на «Комсомольской площади» мы реализуем продукцию через продовольственный отдел магазина «Розторг». Сделано это для удобства работников комбината, которые при тех же денежных затратах смогут лучше рассмотреть товар, сделать заказ и покупку в счет заработной платы. В магазине установлены новые холодильные витрины для кремовых изделий. Планируем оформить отдел фотографиями тортов с описанием их компонентов и указанием примерной цены. Кстати, там принимаются и индивидуальные заказы на торты, предназначенные для торжественных случаев. Покупатель может сам предложить вес, оформление или надпись.

— Можно ли ожидать новинок среди кондитерских изделий?

— Наши технологи разработали несколько видов фруктово-медовых тортов с минимальным содержанием масла. И вообще хотим постепенно уходить от масла к фруктовым начинкам, полезным для здоровья. Закупили партию высоко-

качественных джемов — ананасовый, манго, яблочный, ассорти. На вкус они не имеют ничего общего с прежними видами, которые изготавливали у нас в стране. Продолжим выпуск рулетов и печенья, но уже расфасованного в красивых упаковках. Хочу уточнить: вся продукция наших кондитеров свежая и не залеживается, ведь мы работаем строго по заказам торговых точек. Я сама никогда не покупаю импортное печенье, на коробках которого даже не указан срок изготовления, и «долгохраняемые» рулеты в вакуумных упаковках, где явно используются химические консерванты. Кондитерские изделия должны быть полезны для здоровья составом и безопасны своей свежестью.

Недавно мы разработали технологию «для дома» и предлагаем покупателям различное тесто — для пиццы, дрожжевое, слоеное, песочное. Прикладываем возможность реализации замороженного теста. В камере, где используется безвредный фреон, будут замораживаться до 38 градусов, к примеру, полуфабрикаты слоеных пирожков, купив которые, человек может держать какое-то время на рабочем месте — оттаивает такая глупая заморозка долго. Придя домой, хозяйка очень быстро приготовит в духовом шкафу свежие пирожки. Удобно покупать полуфабрикаты в запас и до выпечки хранить в домашнем «морозильнике».

А в ближайшем будущем нам хотелось бы организовать для работников АО ММК дегустиацию «Русского хлеба», чтобы ближе познакомить людей с продукцией, рассказать о системе заказов и услышать оценку нашей работы.

Записала М. КУРБАНГАЛЕВА.