ДОМАШНИЙ ПИР БЕЗ ЛИШНИХ ХЛОПОТ

На протяжении многих лет магазины сети «Универмаг» остаются образцовыми среди торговых заведений города. На них ориентируются более мелкие магазины, перенимая накопленный опыт. В ЦУМе, «Любаве», «Огнях Магнитки», «Юности», «Молодежной моде» и других всегда многолюдно: покупателям нравится ассортимент и качество обслуживания. И всегда «Универмаг» на несколько шагов впереди своих конкурентов – максимально удовлетворяет покупательский интерес. Именно здесь появляются новинки товаров, которые потом становятся обычными для нас. И именно здесь впервые в городе на прилавках продовольственных отделов появились качественные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Что мы знаем о полуфабрикатах? С советских времен остались в памяти «образы» пельменей, котлет, вареников такого качества, что в народе их метко прозвали «едой холостяков». Хотя по сути своей полуфабрикаты очень удобны, в первую очередь тем, что экономят массу времени при приготовлении пищи. Специалистами подсчитано, что использование полуфабрикатов позволяет сократить время, проведенное на кухне, в 5-6 раз. Высокая степень готовности полуфабриката подразумевает минимум обработки, а салаты достаточно красиво выложить в приготовленную посуду – и можно лакомиться на здоровье. Но лишь при условии, что высокого качества полуфабрикат будет приготовлен из свежих продуктов.

Магазины «Универмага» первыми предложили своим посетителям салаты и полуфабрикаты из свинины, говядины и мяса птицы. Рассказывает Наталья Третьякова, генеральный директор акционерного общества «Универмаг»:

– Мы много ездили в командировки по России, бывали и за рубежом. Торговля в крупных городах развивается по одним и тем же законам, главный из которых – максимально удовлетворять растущие потребности покупателя. Полуфабрикаты высокой степени готовности в последние годы получили широкое распространение, а их ассортимент способен удовлетворить самый изысканный вкус. Наши земляки долго были лишены этой услуги, так как советская торговля мало интересовалась покупательским спросом. Времена изменились, но мы сильно отстали от Запада, и сейчас приходится догонять. Мы решили восполнить пробел и наладить выпуск полуфабрикатов на базе наших магазинов.

Чуть меньше полугода назад «Универмаг» занялся этой не совсем обычной для торговой сети деятельностью. Несколько месяцев ушло на подготовку нормативно-технической документации и разработку оригинальной рецептуры. Партнерами «Универмага» стали опытные специалисты из Экономической академии им. Плеханова – они-то и разрабатывали техническую документацию и рецептуру. Система обратной связи с покупателями позволила менеджерам «Универмага» детально изучить спрос и предложить именно ту продукцию, которая оказалась востребованной. На базе нескольких магазинов были оборудованы цеха по переработке сырья: мясной и салатный. Было закуплено и установлено современное импортное оборудование, весь персонал прошел специальную подготовку. И вот на прилавках магазинов появились разнообразные салаты, гуляш, поджарка, свиные отбивные, печень, фаршированные окорочка и колбаски, антрекоты, бефстроганов, шницели – десятки наименований.

Понимая, что в отечественном покупателе велико чувство инертности, специалисты «Универмага» провели несколько открытых дегустаций, на которых посетители могли не только попробовать разнообразные салаты, но и узнать рецептуру их приготовления. Позже подобные выставки стали проводиться регулярно, вот лишь несколько отзывов благодарных дегустаторов.

– Получила истинное удовольствие не только оттого, что все вкусно и красиво, но и от вашего тепла и доброжелательности. Хотелось бы пожелать вам все это сохранить на долгое время, а не делать это только «парадным костюмом». Большое вам человеческое спасибо!

– Это действительно «КЛАСС»! Ассортимент предлагаемой продукции поражает воображение. Не представляется возможным все перепробовать, человеческий организм имеет предел. Но все, что удалось – необычайно вкусно. Будучи постоянным покупателем, я вижу, что магазины вашего объединения набирают обороты не только каждый год, а практически каждый месяц. Так держать! Вы единственные в городе имеете европейский уровень торговли.

– От всего сердца благодарю вас за такой красочный праздник, который вы нам предоставили. Много мы видели красочных и вкусных блюд, но то, что мы увидели здесь, не поддается описанию! Глядя на ваши вкусные и красивые блюда, жить хочется красивее. Спасибо вам, что вы хотите облегчить нашу семейную жизнь и сделать ее ярче, красивее. И у нас, женщин, останется больше времени заняться собой. Дай бог вам всем здоровья и счастья!

Вот такие салаты...

... делают эти мастерицы.

– Появление такой формы обслуживания, как продажа полуфабрикатов и готовых блюд, облегчило жизнь многих занятых женщин. Спасибо вам большое!

Технологи изучили и продолжают изучать огромное количество рецептов из современных кулинарных изданий. Отбирают только лучшие, ассортимент полуфабрикатов постоянно расширяется. Достаточно сказать, что начинали с трех наименований салатов, а теперь покупателю предлагается более сорока. Можно быть уверенным, что это далеко не предел. Готовятся салаты со строгим соблюдением технологии, а на витринах выкладываются в специальные емкости: покупатель может видеть не только верхний слой, но и всю массу целиком. Покупая салат, вы можете приобрести и небольшой контейнер для упаковки, что очень удобно.

Такие торговые компании, как «Универмаг», постоянно контролируются всевозможными проверяющими органами, поскольку они на виду. Поэтому в качестве используемого сырья и готовых изделий можно не сомневаться. Все овощи закупаются у местных производителей, проходят тщательный отбор и контроль. Кстати, технический надзор за состоянием цехов, соблюдением рецептуры осуществляют московские специалисты из Академии им. Плеханова и государственные эксперты по сертификации. Отзывы их говорят о том, что «Универмаг» в производстве полуфабрикатов ничем не отличается от столичных фирм. Приятно было услышать, что магнитогорские специалисты сами заинтересованы в том, чтобы торговля в нашем городе вышла на качественно новый уровень, и прилагают к тому все усилия.

Мясо самого высокого качества для полуфабрикатов закупается в основном у местных производителей, причем не замораживается, а только охлаждается. Именно поэтому все котлеты, отбивные, шницели и другая продукция попадают на прилавок свежими. Причем они изготавливаются и завозятся в магазины по мере необходимости, в зависимости от спроса. Сейчас мясоперерабатывающие цеха «Универмага» готовы предложить своим покупателям более пятидесяти видов полуфабрикатов из говядины, свинины и мяса птицы.

На прилавках — изобилие.

Теперь немного о политике ценообразования. Постоянные покупатели знают, что цены на полуфабрикаты в «Универмаге» максимально приближены к рыночным. Но качество продуктов несравненно выше. К примеру, стоимость ста граммов салата колеблется от девяти до шестнадцати рублей. А теперь посчитайте, сколько будут стоить те же самые сто граммов, если домашней хозяйке придется покупать набор овощей, зелени, приправы, майонеза для приготовления салата? Даже грубый подсчет говорит о том, что, покупая в магазине, вы выигрываете в стоимости. Но главное – значительная экономия времени. Многим хозяйкам семейные застолья запоминаются лишь долгими часами приготовления блюд. Какое после этого настроение и праздник? Теперь мы от всего этого избавлены, достаточно купить любимые салаты в магазине и выложить их в салатницы, приобрести мясные блюда и лишь приготовить к ним гарниры. Котлета «по-киевски», к примеру, стоит десять рублей, а для того, чтобы в домашних условиях приготовить четыре такие котлеты вам придется купить, как минимум, две курицы. Сколько они стоят на том же рынке? Вот и считайте, где выгоднее покупать продукты к столу. Для удобства в магазинах работают столы заказов, где вы можете заранее заказать полуфабрикаты, необходимые для праздничного стола, а может быть, и просто к ужину.

В самое ближайшее время на прилавках магазинов появятся блинчики с разнообразными начинками, вареники, манты, хинкали. Качество этой продукции, бесспорно, будет самым высоким. В планах – открытие цеха по производству рыбных полуфабрикатов. Тогда ассортимент продовольственных отделов увеличится еще на порядок.

Не стоит забывать и о том, что, налаживая новое производство, «Универмаг» создает и новые рабочие места. Персонал перерабатывающих цехов только за последние месяцы увеличился втрое. А это в конечном итоге – повышение уровня благосостояния горожан, увеличение налоговых отчислений в местный бюджет.

Недавно началось преобразование акционерного общества «Универмаг» в торговую компанию «КЛАСС!». Появились две сети профильных магазинов – «Монетка» и «Класс!». «Монетка» ориентирована на покупателей со средним достатком, а «Класс!» – на более состоятельных горожан. Но в любом из этих магазинов вы всегда сможете купить великолепные полуфабрикаты, разве что в «Классе» их выбор будет чуть шире.

И все-таки главное то, что новая компания «КЛАСС!» сохранила и преумножает самые лучшие традиции, заложенные «Универмагом». Здесь прежде всего заботятся о покупателе, причем не на словах, а на деле. Убедится в этом может каждый – достаточно приобрести и попробовать все те продукты, о которых мы вели разговор.

С. МИХАЙЛОВ.

МИР МОЛОДЫХ

КАДРЫ ДЛЯ КОМБИНАТА

Профессиональное училище № 47 готовит рабочих разных профессий – электриков, сварщиков, крановщиков и других. Большинство из них после окончания училища трудоустраивается на металлургический комбинат, где к рабочим предъявляют очень высокие требования. Поэтому в училище особое внимание уделяется привлечению учащихся к техническому творчеству.

В училище приходят ребята с различным уровнем способностей. И поэтому процесс приобщения учащихся к техническому творчеству разбит здесь на два этапа. На первом этапе занятия проводятся со всеми ребятами. На втором – с желающими обучаться более углубленно. Это, как правило, наиболее способные ребята. Занимаются они во внеучебное время по специальной программе, наиболее проявившие себя входят в состав команды училища, которая участвует в городских соревнованиях по техническому творчеству среди профессиональных училищ и лицеев. Команда ПУ-47 в таких соревнованиях двух последних лет заняла первые места и участвовала в областных соревнованиях.

В училище организован кружок технического моделирования, где учащиеся конструируют и изготавливают различные модели, наглядные пособия и стенды для проведения лабораторных работ по предметам спецтехнологии.

Есть в училище и научное общество учащихся (НОУ), его члены получают навык четко выражать свои мысли и убедительно формулировать их в устных, письменных и графических работах.

Занимаются с этими ребятами преподаватели Магнитогорского педагогического университета и методисты Дома культуры профтехобразования.

Учащиеся ПУ-47 подготовили доклад по результатам проведенной ими исследовательской работы и успешно выступили с ним на городской научно-практической конференции НОУ. Конечной целью научной работы учащихся является подготовка дипломов на уровне высшего учебного заведения с выполнением конструкторских разработок и патентных исследований, с расчетом на ЭВМ параметров оборудования, с технико-экономическим обоснованием работы.

Выпускник училища – член НОУ, накопив производственный опыт и обретя трудовые навыки, сможет проявить себя в рационализаторской и изобретательской работе.

Преподаватели училища считают, что таким ребятам следует отдавать предпочтение среди прочих абитуриентов при поступлении в вуз, а вместо вступительных экзаменов оценивать материалы их исследовательских работ.

Хочется отметить в этом плане учащихся ПУ № 47 Михаила Гитманского, Ивана Дмитриева, Дениса Суслина, Константина Сычева, Сергея Труфанова.

Учащиеся 47-го профессионального училища принимают активное участие и в математических олимпиадах. Так, в этом году первокурсница Ольга Фролова заняла третье место в городской математической олимпиаде и пятое место в областной олимпиаде, опередив многих учащихся второго курса.

Большое внимание уделяют в училище производственной практике, которую учащиеся ПУ-47 проходят почти во всех цехах комбината. Успех производственной практики во многом зависит от взаимоотношений училища и предприятия, от того, насколько обе стороны чувствуют свою ответственность за подготовку молодого рабочего. В училище понимают, что успех этот зависит в немалой степени и от того, как быстро учащиеся адаптируются в производственной атмосфере коллектива, что зависит и от наставников из числа квалифицированных рабочих цеха. Много лет ребятам-практикантам помогают освоится на практике наставник слесарей А. И. Миляев из цеха водоснабжения, мастер ремонтников котельного участка В. В. Обушкевич (ПВЭС), мастер трансформаторного участка Ю. П. Бойко (ЦЭСиП), наставник крановщиков В.Ю. Бурмистров (мартеновский цех), Ахаимов Ю. Г.(ЦЭСиП), мастер по кранам В. И. Тищенко (локомотивный цех), Б. Н. Горбунов (ЛПЦ-3), наставники электриков В. П. Иванов (локомотивный цех), В. Кетух (ЦПП), Ю.Я. Смирнов (цех пути ЖДТ), С. В. Гриценко (ПВЭС).

С. ЛАКИРЕВА.