

КХЛ

Кубок Гагарина — в космосе!

Континентальная хоккейная лига в сотрудничестве с государственной корпорацией по космической деятельности «Роскосмос» в рамках празднования десятого юбилейного сезона отправит в космос символику КХЛ.



Главный трофей лиги, Кубок Гагарина, на протяжении всей истории КХЛ связывал её с космонавтикой. Стремление быть первым, бороться за высокую цель, проявляя лучшие качества, — именно эти идеи в своё время послужили поводом для присвоения кубку имени первого космонавта планеты.

В этом сезоне, благодаря сотрудничеству с корпорацией «Роскосмос», у КХЛ появилась возможность впервые отправить символику лиги на орбиту. Уменьшенная точная копия Кубка Гагарина, а также эксклюзивная шайба 17 декабря 2017 года на борту ТПК «Союз МС-07» будут доставлены на орбиту. 30 ноября президент КХЛ Дмитрий Чернышенко после совместной пресс-конференции в Звёздном городке передал символику лиги представителям Роскосмоса.

— Я рад взять на себя эту необычную и почётную миссию, — рассказал Антон Шпаклеров, командир экипажа 54/55-й длительной экспедиции на МКС. — Это мой третий полёт, но впервые я сопровождаю в космос такой необычный груз. Думаю, что мой интерес к игре, к чемпионату, непременно вырастет. И мне, и всему нашему экипажу, уже находящимся на орбите, приятно и почётно чувствовать себя послами хоккея и КХЛ в космосе.

Спустя 72 дня вместе с космонавтом Александром Мисуркиным символика КХЛ вернётся на Землю. Именно эта шайба будет брошена перед первым матчем финальной серии сезона весной 2018 года, дав старт борьбе за Кубок Гагарина.

— В декабре мы станем свидетелями событий, которые навсегда войдут в историю лиги и надолго запомнятся болельщикам, — отметил президент КХЛ Дмитрий Чернышенко. — Впервые символика КХЛ побывает в космосе, копия Кубка Гагарина и шайба станут уникальными артефактами. Отрадно, что именно в нынешнем, юбилейном сезоне при поддержке партнёра КХЛ госкорпорации «Роскосмос» удалось осуществить эту идею.

В свою очередь, КХЛ будет оказывать всестороннее содействие в продвижении проектов Роскосмоса. Первым из них станет проект «Подними голову», посвящённый 20-летию нахождения на орбите Международной космической станции.

ЧП

Обошлось без жертв

Взрывом на производственной площадке компании ОАО «МагТехГаз» в Магнитогорске заинтересовался Следственный комитет. По факту аварийной ситуации на предприятии проводится проверка.

По факту разгерметизации одной из цистерн с углекислотой следственные органы СК РФ по Челябинской области проводят доследственную проверку.

«В ночное время 29 ноября 2017 года на территории предприятия в Ленинском районе Магнитогорска произошла аварийная ситуация, приведшая к частичному разрушению стены производственного комплекса, — сообщили в ведомстве. — По предварительным данным, при перекачке газа из одной цистерны в другую произошла утечка, в результате которой цистерну сорвало с мест крепления. Сотрудники предприятия при нештатной ситуации не пострадали».

Сейчас специалисты устанавливают, повлияло ли происшествие на жилые дома, которые расположены в 150–200 метрах от предприятия. Причина происшествия устанавливается.



Рабочий визит

Качественно и с душой

Глава города продолжает знакомиться с предприятиями Магнитки



Сергей Бердников и Татьяна Рашникова

Ю. Дмитрий Рухманов



Ежедневно по современной технологии на европейском оборудовании предприятие производит 35 тонн продукции

Едва заезжаешь на территорию ООО «Производственная группа «Русский хлеб», попадаешь в окружение вкуснейших ароматов, исходящих от свежей выпечки.

Если хлебопёки и кондитеры к этому привыкли, для них это обычная рабочая атмосфера, то работники близлежащего производства металла с покрытием ПАО «ММК» не могут удержаться от соблазна отобедать тёплой краюшкой хлеба или булочкой с изысканным наполнителем. Поэтому они здесь — частые гости. Но на этот раз посетители «Русского хлеба» особые: специалисты администрации города во главе с градоначальником Сергеем Бердниковым.

Экскурсия по цехам завода начинается

только после того, как всем гостям, включая главу города, выдают накрахмаленные белые халаты, шапочку и бахилы. Соблюдение санитарных правил касается всех — всё-таки производство продуктов питания. Здесь три цеха: по изготовлению печенья, вафель и хлеба. Именно в такой последовательности директор производственной группы «Русский хлеб» Татьяна Рашникова и управляющий директор Галина Усманова знакомят Сергея Бердникова со структурными подразделениями предприятия. Понаблюдав, как по конвейеру проходят сотни печенюшек, гости проходят в соседний цех и задерживаются у линии по изготовлению вафель. Первоначальный получаемый продукт — вафельный лист размером примерно тридцать на сорок сантиме-

тров. С конвейера снимают один такой «лоскут», ещё тёплый, хрустящий. Он сам по себе вкусный, даже без фруктовых начинок — попробовать хватает всем желающим.

Производства подобного направления считаются для города стратегическими, потому что питание — основа жизнедеятельности

Дальше — больше. Аромат свежеиспечённого хлеба, уложенного на многоярусные паллеты, выстаивающиеся перед выпечкой сдобные булочки, улитки из слоёного теста с творожной начинкой, остывающее, только из печи, сдобное печенье. Кажется, что аппетит проснётся даже у ярых противников углеводной пищи. Нежный аромат притупляется только на складе готовой продукции: здесь все вкусы упакованы в коробки и расставлены партиями, готовые к отправке. Внимание привлекает надпись на коробках с вафельными трубочками «С любовью в Казахстан».

— Это индивидуальный подход к клиенту в действии, — улыбается Татьяна Рашникова. — Нравится партнёрам эта продукция. Пользуется спросом у покупателей, которые, в свою очередь, обращают внимание на то, откуда сладости поставляют. Вот и предложили на упаковке такую дружественную надпись. Желание заказчика — закон.

Хлебобулочные изделия — традиционные продукты, с которых и начинался комбинат в 1994 году. Линии по производству сладостей появились позже, но тоже завоевали доверие покупателей не только Магнитогорска и Челябинской области, но и других регионов страны и зарубежья. Семнадцать лет «Русский хлеб» выпускает вафли, восемь — печенье. Есть и самый сладкий цех — кремное производство, выпускающее торты и пирожное. Ручная работа, требующая не только умения, но и способности вложить душу в свой труд.

Вся продукция производится по современной технологии, на европейском оборудовании. На предприятии есть собственная аттестованная лаборатория, разработана и реализуется программа продвижения товарных брендов.

— Ежедневно предприятие производит 35 тонн продукции, в месяц — 850–900 тонн, — рассказала Татьяна Григорьевна. — Каждый день с конвейера сходит около ста видов продукции из двухсот, разработанных технологий. Стараемся постоянно запускать новые виды выпечки с натуральными ингредиентами. Из новинок — вафли с фруктовой начинкой, хлеб без дрожжей, хлеб с морской капустой. Стараемся разнообразить ассортимент выпускаемых хлебобулочных и кондитерских товаров, учитывая запрос потребителя на здоровые продукты.

— Производства подобного направления считаются для города стратегическими, потому что питание — основа жизнедеятельности, — уверен глава города Сергей Бердников. — В условиях рынка отсутствие местного производителя с приемлемыми, лояльными ценами непременно повлечёт удорожание продукции, завозимой со стороны. Поэтому важно иметь в городе фабрики и комбинаты, выпускающие товары первой необходимости, такие, как хлебобулочные изделия. Да, это не гиганты, но они делают своё дело, стараются производить столько, сколько нужно городу и близлежащим районам, продукцию без «присадок», повышающих сроки хранения, улучшающих вкусовые качества. Это натуральный продукт, который горожане могут ежедневно приобретать в торговых точках города.

Ольга Балабанова



Фоторепортаж смотрите на сайте magmetall.ru