«Лучшие люди»

Международная энциклопедия

ОАО «ЮЖНО-САХАЛИНСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ ИМ. И.И. КАЦЕВА»



Адрес:
693008, Российская Федерация, г. Южно-Сахалинск, ул. Хлебная, д. 6.
Телефоны:
(4242) 27-46-66.
Боев Владимир Петрович, генеральный директор ОАО «Южно-Сахалинский хлебокомбинат им. И.И. Кацева». Победитель многих конкурсов муниципального и регионального уровней, проводимых среди руководителей агропромышленных предприятий, в том числе: «Лучший хозяйственный руководитель-2009». В 2011 получил премию главы г. Южно-Сахалинск в номинации «Здоровый продукт».
Страна: Российская Федерация
Регион: Сахалинская область
Город: г. Южно-Сахалинск
Включен по рекомендации, решение Межгосударственного совета от: 26.04.2012
Энциклопедия: БМЭ «Лучшие люди».«Успешные люди».«Лучшие в образовании». Ежегодный трехтомник
Раздел: Юбиляры

Посмотреть регион участника
Посмотреть всех участников региона

- 
- 
- 
- 
- 
- 

ХЛЕБ С ОКРАИНЫ РОССИИ

Самый крупный специализированный магазин Южно-Сахалинска, получивший название «Хлебный дом», был открыт ранней весной 2010 года. Новая торговая точка быстро приобрела популярность, и особенно у жителей улицы Пограничной: теперь они получили возможность приобретать свежайшие батоны, буханки, караваи, пряники, торты и другие изделия старейшего на острове хлебокомбината буквально в двух шагах от дома.

— Завоз осуществляется с той же периодичностью, что и в другие магазины сети (всего их 25) — ежедневно. А хлебобулочные изделия, пользующиеся повышенным спросом у покупателей, поставляются по мере необходимости: обычно 3-4 раза в день, — говорит генеральный директор ОАО «Южно-Сахалинский хлебокомбинат им. И.И. Кацева» Владимир Петрович Боев. — Вся продукция реализуется с минимальной наценкой. Этого мы добились, исключив посредников.

Всего из пекарных и кондитерских цехов компании на сегодняшний день выходит более 200 наименований товара. При этом специалисты предприятия продолжают работать над расширением ассортимента: недавно освоен выпуск тортов «Чёрный принц», «Пражский» и «Графские развалины», рулетов с черносливом, ватрушек, круассанов с различной начинкой, лаваша, хлеба сортов «Хуторок», «Станичный», «Деревенский» и «Старорусский», чиабата, фирменного батона «Сахалинский». По австрийской технологии выпекаются пирожные и торт «Захер», багет «Пурпурный», пироги «Княжеские»... Качество работы пекарей и технологов, рабочих и водителей ценят и потребители, и представители органов исполнительной власти, а также бизнес-сообщества острова-«рыбки»: трудовой коллектив хлебокомбината был неоднократно отмечен дипломами победителей конкурса «Золотое доверие» в номинации «Лучший производитель нашего города», организованного местной радиостанцией «105,5», областного смотра-конкурса «Сахалинское качество» (2008, 2009, 2010 гг.), а также стал финалистом федеральной программы «100 лучших товаров России»...

— Секрет успеха прост: наш хлеб и кондитерские изделия «путешествуют» до обеденного стола всего несколько часов после выхода из печи. К тому же вся продукция экологически чистая. Подчеркну: не самая дешёвая, хотя и доступная представителям всех слоёв населения. С материка, где себестоимость производства хлеба значительно ниже (дешевле энергоносители, топливо и мука), наши конкуренты завозят свою продукцию. Но большинство потребителей предпочитает местный хлеб, — рассказывает Владимир Петрович Боев, признанный в 2009 году лучшим хозяйственным руководителем региона. — И дело тут не в «квасном» патриотизме. Люди выбирают здоровое питание. Поэтому Южно-Сахалинский хлебокомбинат по-прежнему остаётся отраслевым лидером самого крупного населённого острова Российской Федерации.

Первый из узлов предприятия был создан в 1946 г., практически сразу после освобождения острова от сорокалетнего владычества японцев, на базе бывшей галетной фабрики, а второй — на месте одной из трасформаторных подстанций. Объединение двух производящих хлеб организаций в единое производство произошло в 1963 году. С первого дня существования и вплоть до середины 90-х огромное хозяйство возглавлял Илья Исаакович Кацев, чьё имя сегодня носит фирма.

— При его непосредственном участии была проведена значительная работа по реорганизации компании во время перехода от плановой модели экономики к рыночной, произошла реконструкция основных фондов производства, собрана команда профессионалов, составляющих костяк коллектива и по сей день, — делится воспоминаниями о своём учителе генеральный директор предприятия В.П. Боев.

Все страницы трудовой биографии Владимира Петровича Боева писались здесь же, на Южно-Сахалинском хлебокомбинате. Сюда он (тогда ещё 19-летний юноша) пришёл устраиваться на работу слесарем-механиком 4-го разряда в 1988 году, как только получил диплом об окончании Уфимского механико-технологического техникума. Отслужив в рядах Вооружённых Сил СССР, вернулся на предприятие. В сентябре 1990 года молодой специалист был назначен на должность инженера-механика. На протяжении 90-х годов В.П. Боев обеспечивал отличную работу всего оборудования, задействованного в процессе выработки хлебобулочных и кондитерских изделий. Окончив в 2002 году заочное отделение Кемеровского технологического института пищевой промышленности по специальности «машины и аппараты пищевых производств», Владимир Петрович был назначен главным механиком, потом трудился заместителем директора по техническим вопросам. В июне 2007 года на общем собрании акционеров компании его избрали генеральным директором фирмы.

— Своей главной задачей считаю модернизацию производства, включающую в себя замену морально устаревшего оборудования и запуск новых производственных цехов, — говорит В.П. Боев. — Мы добились лидерства на рынке потому, что всегда находились на шаг впереди конкурентов и предугадывали желания и чаяния своих клиентов.

За последние годы на предприятии изменилось многое: введён в эксплуатацию вафельный цех, запущена технологическая линия по производству мелкоштучной продукции, установлены холодильные камеры, химводоочистительная станция и котельные, потребляющие энергию в значительно меньших объёмах, чем те, что были раньше... В тёплых боксах заново построенного гаража сегодня можно ремонтировать по 6 машин одновременно (всего на балансе предприятия находятся 23 автофургона), реконструирована центральная лаборатория, специалисты которой следят за качеством впускаемой предприятием продукции... — свой 65-летний юбилей трудовой коллектив лучшего сахалинского предприятия в области хлебобулочного и кондитерского производства встретил достойно.