



**16** октября Международный день  
хлеба

\* **ООО «Орловская мельница» - гордость Орловского района Ростовской области. Именно это предприятие обеспечивает жителей района очень качественной мукой, из которой орловчане выпекают вкусный хлеб и разнообразные лакомства.**

ООО «Орловская мельница» – современное предприятие с высоким уровнем автоматизации и механизации, использующее для производства муки новейшие технологии и оборудование.

Возглавивший предприятие в ноябре **1997 г.** Плешаков Г.В. решил первоочередные задачи, стоявшие перед руководством - упрочить процесс производства, укрепить финансовое положение, решить проблемы качества, выстоять в конкурентной борьбе.

Сегодня ООО «Орловская мельница» - стабильное предприятие, занимающее твердые позиции на рынке. Предприятие оснащено современным импортным оборудованием, причем при производстве муки используется новейшая технология – интенсивная промывка пшеницы перед помолом. Подготовка стандартных помольных партий позволяет стабильно получать муку, отвечающую самым высоким требованиям хлебопеков и кондитеров. Жесткий контроль за сырьем и технологическим процессом позволяет получать высококачественную, экологически чистую продукцию: муку высшего, **1-го** и **2-го** сортов и муку общего назначения с высокими показателями белизны, а также пшеничные отруби.



белоснежная элитная  
**МУКА**

**1 кг**

хлебопекарная  
пшеничная

**сорт  
высший**

## Девиз предприятия:

Зерно, как мы, имеет чувство,  
Зерно, как мы, имеем плоть.  
Дано не каждому искусство  
Его в муку перемолоть!



<i>Показатели качества муки</i>	<i>1 сорт</i>	<i>в/с</i>	<i>2 сорт</i>	<i>Общ. назначения</i>
Количество клейковины, %	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>25 - 26</b>	<b>24 - 27</b>
Качество клейковины (ИДК)	<b>75 - 80</b>	<b>60 - 70</b>	<b>до 90</b>	<b>75 - 85</b>
Белизна	<b>50 - 55</b>	<b>60 - 62</b>	<b>38 - 44</b>	<b>55 - 60</b>



Вся продукция соответствует ГОСТ Р  
**52189-2003.**

Высочайшее качество!

Мука с высокими органолептическими показателями. Качество подтверждено:

Декларацией о соответствии,  
Сертификатом соответствия ,

Качественными удостоверениями.

Мощность предприятия составляет **50** тонн переработки пшеницы в сутки, с выходом готовой продукции до **36** тонн.

Россияне хорошо знают отличные качества муки, производимой в ООО «Орловская мельница». С **2002** года начат выпуск муки под торговой маркой «Матушкин гостинец», фасованной в бумажные пакеты, которая уже нашла своих многочисленных покупателей.



Юбилей

## И В РЯЗАНИ ЗНАЮТ «МАТУШКИН ГОСТИНЕЦ»

На страницах газеты уже сообщалось о том, что ЗАО «Орловская мельница» в феврале исполнилось двадцать лет. Сегодня наш рассказ — о людях, которые вывели предприятие на уровень производства, соответствующего международным стандартам, позволяющего выпускать продукцию высокого качества, отвечающую запросам самого требовательного покупателя.

### С ЧЕГО НАЧИНАЛАСЬ МЕЛЬНИЦА

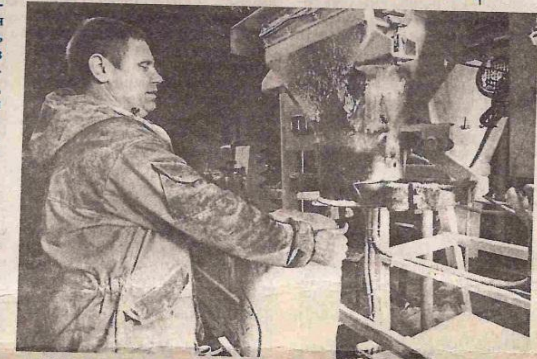
Как рассказал генеральный директор предприятия Валерий Владимирович Бахмацкий, эта мельница стала первой и единственной в районе, оснащённой современным турским оборудованием. В близлежащих районах ничего подобного не было. Строительство началось в октябре 1996 года под руководством Владимира Анатольевича Черникова. Возвели стены, установили оборудование. В марте 1997 года уже была получена первая продукция. Теперь предстояло главное — наладить технологический процесс, чтобы выйти на запланированные производственные мощности.

Валерий Владимирович сравнивает этот процесс с наладкой музыкального инструмента — долго и с душой. Всё было новым, всё приходилось постигать самим. Много сил и времени отдал Анатолий Иванович Гаподченко, первый технолог, затем — заместитель директора по производству, а также его главные помощники — первые мастера, тогда — мукомолов, Юрий Михайлович Дудукин, Илья Георгиевич Шапкин и Александр Николаевич Сисюкин, чтобы установленное оборудование заработало качественно и в полную силу.

В ноябре мельницу возглавил Геннадий Владимирович Плешаков.

Прежде всего, решили проблемы качества, совершенствуя технологию, отработывали оптимальные параметры производства. Первой заводской лабораторией была Татьяна Григорьевна Сидорова. Затем её сменила Валентина Ивановна Плешакина. Сегодня, уже двенадцать лет, лабораторию возглавляет Ольга Ивановна Бахланка.

Учредителем ЗАО «Орловская мельница» было АОЗТ «Ростов-Идежа», руководители которым С.А. и А.А. Бутенко. Они же придумали бренд «Матушкин гостинец». Когда захотелось обновить изюнок, изобразить «Матушку» оложе и современнее, в кабинетах разлазились многочисленные вонки с просьбой вернуть полюбившуюся многим картинку. Не рождалась новинка!



### ГЛАВНОЕ ДОСТЯЖЕНИЕ — ЛЮДИ

Сегодня на предприятии работают сорок пять человек. Из тех, кто пришёл сюда с момента строительства и пуска, осталось трое: Юрий Михайлович Дудукин, заместитель генерального директора по производству, Людмила Фёдоровна Ильич, инспектор по кадрам и делопроизводству, Людмила Николаевна Колесникова, заведующая складским хозяйством.

Когда во весь рост встали проблемы реализации продукции, назрела необходимость формирования службы сбыта. Серьёзно изучали рынок, спрос, условия продаж и другие аспекты маркетинга. Стали создавать свою базу постоянных клиентов. И первым в новую структуру пришёл Сергей Васильевич Мирный — коммерческий агент, а ныне — старший коммерческий агент, хотя и достиг уже пенсионного возраста, продолжает трудиться. В 2000-м службу снабжения и сбыта возглавил Юрий Константинович Точкий. Около десяти лет жизни отдал этой службе Николай Фёдорович Шелеско.

В ноябре 1997-го главным бухгалтером предприятия стала Галина Николаевна Кушнарёва. В этой должности она проработала до 2013 года. Сейчас на пенсии, но продолжает работать экономистом. На несколько месяцев позже пришла на мельницу бухгалтером-кассиром Ирина Борисовна Плешакова, которая и по сей день занимает эту должность.

У нынешнего главного бухгалтера Елены Ивановны Пузенко тоже немалый стаж работы на предприятии — двенадцать лет. Столько же работают старший лаборант Евгения Владимировна Агеева, кладовщик Вера Николаевна Агеева, аппаратчик мукомольного производства (выбейщик) Александр Александрович Савченко, аппаратчик мукомольного производства Николай Васи-

льевич Пулин, в 2016 году награждённый грамотой Орловской районной администрации в честь Дня работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности.

В 2001-м году водителем был принят Виктор Васильевич Бельских. И вот уже двенадцатый год, начиная с 2005-го — заведующий зерноскладом.

До выхода на пенсию по волею судьбы семь лет добросовестно отработали водителями по доставке зерна на мельницу Александр Николаевич Чумаков и Пётр Васильевич Анненков, и сегодня, при необходимости, они приходят на выручку. Давно, хоть и с небольшими перерывами в работе, трудится на зерноскладе Владимир Иванович Полянский, с большой ответственностью относится он к подготовке зерна к помолу.

Более 14 лет отдал токарно-слесарному делу Николай Анатольевич Нарбут. Столько же лет трудится лаборант Наталья Владимировна Анциперова. Пятнадцать лет проработал в охране Александр Кузьмич Орленко. Добрым словом вспоминают до сих пор на предприятии газозлектросварщика Сергея Васильевича Крапцова.

В общей сложности восемнадцать лет посвятил производству Виктор Иванович Полянский: начинал водителем, потом стал механиком, будучи на пенсии, работал в охране. Почти четырнадцать лет трудится Николай Васильевич Бельских, долго работал фасовщиком, сегодня — сторож-охранник. Немалый стаж работы на фасовке муки и у Евгения Геннадьевича Карпенко.

Но вернёмся к производству. Старейший в мукомольном цехе — Сергей Михайлович Синков. Он на мельнице с 1998 года, начал оператором-электриком, с 2003 года — мастер производственного участка (смены).

# И В РЯЗАНИ ЗНАЮТ «МАТУШКИН ГОСТИНЕЦ»

*/Начало на стр. 1/*

Иван Фёдорович Душко пришёл в 2003-м в цех фасовки муки, с марта 2007 года — мастер производственного участка. Как говорят коллеги, «прошёл все круги наставничества»: фасовщик, аппаратчик мукомольного производства (выбойщик), аппаратчик мукомольного производства (мойщик), мастер, и вот теперь — старший мастер производственного участка (смены).

Всё дело в том, что мукомольному делу как таковому нигде не учат. Есть только курсы повышения квалификации — общепознавательные, знакомящие с новинками технологий, более современным оборудованием. Постигать же все тонкости мукомольного мастерства можно только на практике, под чутким руководством опытных наставников. Ведь бывающий как? Машины вроде бы похожи,



*Аппаратчик мукомольного производства Николай Васильевич Пулин.*

производство — аналогичное, но на каждом предприятии они выстроены по-своему. Приходят ребята на мельницу, устраиваются грузчиками, а в это время зам. генерального директора по производству начинает присматриваться к новичкам. Замечено: тех, у кого есть желание осваивать мельничное дело, сразу увидеть можно. Со временем этих ребят в случае необходимости ставят на замену в мукомольный цех — если вдруг кто заболел или в отпуск ушёл, сначала — стажёрами на подсобные операции, затем на более ответственные участки производства. Мастера начинают обучать их всем премудростям мукомольного производства. Мельнице нужны рукастые и смекалистые! Вопросов сначала много: как подготовить зерно к помолу? Как его очистить, увлажнить? Проходят ребята всю технологическую цепочку, спрашивают. Чтобы знать все тонкости, необходимо изучить оборудование. Вот почему на мельнице заведено: ребята сами обслуживают и ремонтируют оборудование без слесарей. Мастера терпеливо объясняют, ведь кадры нужны квалифицированные, знающие все тонкости дела!

Здесь давно девизом стали слова:

«Зерно, как мы, имеет чувство.  
Зерно, как мы, имеет плоть.  
Дано не каждому искусство  
Его в муку перемолоть».

## ВО ИМЯ ВЗЫСКАТЕЛЬНОГО ПОКУПАТЕЛЯ

На «Орловской мельнице» тщательно анализируют рынок муки, и пришли к выводу: заказчик продукции сегодня щепетильный. Если раньше муку фасовали только в большие мешки, то



*Заведующая лабораторией Ольга Ивановна Бахмацкая.*

сегодня есть фасовка по одному, два, пять, десять килограммов. На рынке спросом пользуется не только мука высшего сорта, но и первого, с разными хлебопекарными свойствами. Да ещё требование: «Нам нужна потемнее, у вас первосортная слишком белая...». Производство небольшое, поэтому очень гибкое, позволяет удовлетворять спрос самых взыскательных покупателей. Но самое главное в достижении высокого качества продукта — это качественное сырьё. Основными поставщиками высококачественного зерна являются сельхозтоваропроизводители нашего района: СПК имени Ленина (председатель Н.И. Моисеенко), СПК «Остроянский» (П.Н. Полищук), крестьянско-фермерские хозяйства А.Г. Гурбанова, П.Н. Тарасенко, В.К. Плещенко, Н.И. Лисового, Ю.И. Терегери, А.Е. Коробова.

Здесь всё постоянно обновляется, совершенствуется. Сегодня это время стало уже воспоминани-

ем, когда в смене работали пять человек: мукомол, оператор-электрик, аппаратчик мукомольного производства (мойщик — занимался влажной очисткой — мойкой зерна), ещё два аппаратчика мукомольного производства занимались затаркой.

В 2011-м году у мельницы появился новый учредитель, который взял курс на модернизацию предприятия. Конкуренция на рынке большая, и без постоянного обновления производственной и материальной базы никак не обойтись! В 2013 году взяли кредит и установили новое оборудование, благодаря этому увеличилась выработка продукции, улучшилось её качество. После реконструкции в смене работают... два человека. На предприятии четыре производственных смены, их возглавляют мастера Иван Фёдорович Душко, Сергей Михайлович Сивков, Сергей Владимирович Кадемин и самый молодой мастер — Михаил Алексеевич Распопов.

Предприятие вышло на уровень по переработке 1200 тонн зерна в месяц, с реализацией муки до 800 тонн в месяц, большую часть которой доставляют покупателям водители-экспедиторы Владимир Владимирович Шишкин и Геннадий Николаевич Шляков, стаж работы которого на мельнице уже более 12 лет. Продукцию «Орловской мельницы» уже давно знают далеко за пределами Ростовской области — в Краснодарском крае, Волгоградской области, Калмыкии, поэтому и география поставок довольно широкая. Но прежде чем оправить муку покупателям, её нужно вывезти со склада и погрузить в транспорт, чем и занимается на протяжении многих лет водитель автокара Сергей Никола-

евич Морозов и грузчик Александр Иванович Зинич.

Руководство предприятия смотрит вперёд. Постоянно обновляется автопарк. Недавно приобрели новый трактор, автокар, грузовой автомобиль-фургон. Продолжается обновление производственных фондов.



*Старший коммерческий агент Сергей Васильевич Мирный.*

## РАСПИРЯЯ ГОРИЗОНТЫ СБЫТА

Недавно в кабинете генерального директора Валерия Владимировича Бахмацкого зазвонил телефон. На другом конце провода сказали, что они из Рязани. К ним в гости приехали родственники — орловчане. С собой в подарок привезли мешок муки «Матушкин гостинец». Очень понравилась! И теперь они хотят сотрудничать с «Орловской мельницей». Ширятся горизонты сбыта. Хорошая примета: чем шире эти горизонты, тем светлее будущее предприятия.

Л. АРХИПОВА.

Фото автора.

## Высокое качество продукции подтверждено наградами многочисленных выставок:

Золотая медаль выставки ХЛЕБ. ДОНАГРО **2002** г. (г. Ростов-на-Дону);

Золотая медаль выставки «Каравай – **2002**» (г. Ростов-на-Дону);

Кубок выставки «Ростов гостеприимный – **2002**» (г. Ростов-на-Дону);

Бронзовая медаль Министерства сельского хозяйства РФ Российской агропромышленной выставки **2001** года (г. Москва);

Серебряная медаль Министерства сельского хозяйства РФ Российской агропромышленной выставки **2002** года (г. Москва);

Золотая медаль выставки «Ростов гостеприимный – **2003**»;

Бронзовая медаль Министерства сельского хозяйства РФ Российской агропромышленной выставки **2003** года (г. Москва);

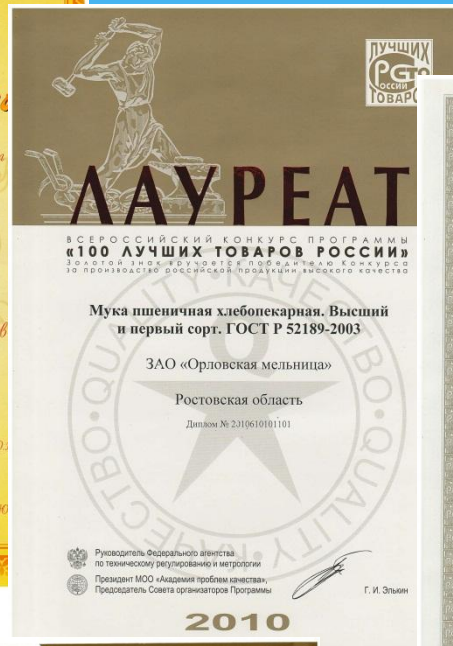
Золотая медаль выставки «Лидер качества-**2006**» (г. Ростов-на-Дону);

**2** Золотые медали выставки «Лидер качества-**2009**» (г. Ростов-на-Дону).

Медаль Российской агропромышленной выставки «Золотая Осень» **2015**, **2018** года (г. Москва)



# Достижения предприятия



# Достижения предприятия



Продукция ООО «Орловская мельница» имеет широкий рынок сбыта, это - почти все районы Ростовской области, Волгоградская область, республика Калмыкия, республики Северного Кавказа и др.

В настоящее время в ООО «Орловская мельница» работают **57** человек. «Ветеранами предприятия» можно назвать сотрудников, работающих уже более **10**-ти лет на ООО «Орловская мельница». Это - бессменный главный бухгалтер мельницы Кушнарёва Г.Н., технолог мукомольного производства Дудукин Ю.М., сотрудники коммерческого отдела Мирный С.В. и Шелеско Н.Ф., заведующая складским хозяйством Колесникова Л.Н., мастера производственных участков (смен) Сивков С.М. и Светлов В. А., инспектор по кадрам Ильич Л.Ф., лаборант Касьянова Н. А., водитель автобуса Зайцев Ю.В., токарь-слесарь Нарбут Н.А. Хорошо знают своё дело и умело руководят работой вверенных им подразделений главный инженер Макарычев П. М., заведующая производственно-технологической лабораторией Бахмацкая О.И., мастера производственных участков (смен) Душко И.Ф. и Брагин С.М., мастер цеха фасовки Макарычева Е.Б.







- \* Слаженный коллектив предприятия, которым с **2005** года руководит генеральный директор Бахмацкий Валерий Владимирович, старается в нынешние сложные из-за финансового кризиса времена сохранить занятые на рынке сбыта позиции, выдержать ставшую более жёсткой, из-за ввода в строй в поселке новых мельничных комплексов, конкуренцию и надеется на дальнейший рост и расширение производства.
- \*