



В числе других земляков **Сергей Сидоров** признан лучшим агрономом области, а дважды дипломантом стал механизатор **Юрий Середкин**

2-3
стр.



ВСЕГДА НА СТРАЖЕ

• **Фоторепортаж с места событий**

• **Игорь Гордин и Николай Оширов о работе нукутских полицейских**

4-5
стр.



Вторая районная конференция родноведов

Изучаем бурятский

Наша газета - ключ к информации

Свет Октября



Общественно-политическая газета Нукутского района

Газета основана
1 января 1940 года

№ 44 (7051)

Пятница,
7 ноября 2014 г.

В розницу цена
свободная

Экономика и жизнь

Уже достаточно долго длится так называемый сельскохозяйственный кризис, в результате которого огромное количество народа, проживающего в сельских районах, стремится уехать в город в надежде заработать какие-то «реальные» деньги, а не перебиваться на своем натуральном хозяйстве. Но есть и такие, кто не покидает своей малой родины, желая процветания своей земле и на ней – своему бизнесу и семье. Главное в этом вопросе – подойти к проблеме серьезно и рассмотреть перспективы получения стабильного дохода и дальнейшего развития начатого дела.

Константин Сергеев не рассматривал варианта переезда, а просто решил, что родная деревня Ей должна жить. Но как? Молодежи там не осталось, все едут туда, где есть работа, школа, детский сад. Ближайшая пристань у нового поколения – это районный центр, здесь они строятся, работают, рожают своих детей. Все ниши в бизнесе заняты, поэтому Константин Климович решил печь хлеб там, куда его завозят из города, то есть в родной деревне. Благо там еще сохранились производственные помещения. Как их использовать? Может пекарню свою оборудовать?

– Поговорил с односельчанами, с друзьями, – рассказывает Константин, – некоторые отговаривали, крутили у виска пальцем, советовали начинать дело в райцентре, но у меня созрел свой план. В 2013 году Заларинский хлебозавод не выдержал конкуренции с Черемховским хлебозаводом, его обанкротили и начали растаскивать по частям. Туда вошли китайцы и сделали там пилораму. Я пытался договориться с выкупом части оборудования, но заломили большую цену. Смог выкупить только печь с внутренним механизмом. Разобрали ее с мужиками по кирпичику и сложили новую печь в бывшей мастерской в Еях из 20 тысяч кирпичей, перевезенных из заларинского хлебозавода. На кладку печи ушло месяца три, здесь

мне хорошо помог тангутский печник Алексей Шаракшинов, а дымоходы уже сам дорабатывал. Все железо с Заларинского хлебозавода ушло на металлолом. Я объездил все окрестные хлебозаводы, искал формы для выпечки, нашел у одной пенсионерки в Усолье-Сибирском, которая взяла расчет с хлебозавода формами для выпечки хлеба, у нее и купил. Константин начинал работу водителем в совхозе «Шаратский», затем работал в известной пекарне в Новонукотском, но стать самому хозяином производства – это дело другое. Нужно было подобрать персонал. Как говорит Константин Климентьевич, он «убил двух зайцев»: открыл собственный бизнес и дал рабочие места в деревне с приоритетом местным. Сегодня на его хлебопекарном производстве работают две смены пекарей и кочегары. Печь должна работать, как домна, постоянно, ее нельзя гасить, для поддержания огня требуются и постоянные кочегары.

(Окончание на 2 стр.)



Хлеб всему голова

Большим спросом стала пользоваться продукция ейских пекарей

