



ИСТОРИЯ УСПЕХА

В декабре 1995 года Еременко Сергей Георгиевич зарегистрировался в качестве индивидуального предпринимателя и свою деятельность начал осуществлять с реализации продуктов питания в 2-х киосках города. Наряду с этим ИП Еременко занимался реализацией косметической и парфюмерной продукцией в магазине, расположенном в жилом доме в микрорайоне 1. Но, учитывая потребительский спрос на продукты питания, деятельность частного предприятия полностью переходит на реализацию продуктов питания.

Со временем появляется торговый павильон по ул. Первомайской. Торговый киоск по ул. Плеханова перерастает в павильон.

С увеличением торговых площадей увеличивается и количество рабочих мест предприятия.

В 2003 году вводится в эксплуатацию стационарный магазин по ул. Первомайская, который был построен на месте павильона. И уже через два года, в 2005 году, на месте павильона по ул. Плеханова вырастает новый магазин.

В настоящее время у ИП Еременко С.Г. трудится более 50 человек.

Индивидуальный предприниматель не стоит на месте и расширяет виды осуществляемой деятельности. Так в декабре 2018 открыто кафе, соответствующее современным требованиям на 120 посадочных мест.





ИСТОРИЯ УСПЕХА

ИП Зайшла Надежда Филипповна начала свою предпринимательскую деятельность в 1995 году в сфере обслуживания: розничная торговля продовольственными и промышленными товарами. В 2014 году было решено открыть собственное производство по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий. Приобретено необходимое оборудование для мини-пекарни - небольшая хлебопечь, тестомес, расстойка и технологическое оборудование. Часть производственного процесса происходило «на глазах» у покупателей. Жители нашего города доверяют качеству нашей продукции, с удовольствием раскупают выпечку, поэтому объемы производства стали увеличиваться, ассортимент выпускаемой продукции постоянно расширяется и обновляется. В начале выпуск продукции составлял около 10 наименований, сейчас более 100 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий. Дополнительно к основному ассортименту добавились пирожки и печенье с различными начинками, кулебяки, расстегаи, сладкие пироги и многое другое. В связи с этим расширился штат работников пекарни: дополнительно требовались пекарь, кондитер, рабочий, технолог. При изучении спроса стало понятно, что покупатель хочет приобрести не только хлебопродукты, но и готовые салаты, полуфабрикаты, готовые обеды.

Совместно со специалистами «Фартов» началась работа над проектом цеха, отвечающего по всем требованиям САНПиНа. По программе «Дальневосточный гектар» взяли землю и приступили к строительству производственного цеха. В настоящее время цех готов и включает в себя:

1. Цех по выпечке хлеба и кондитерских изделий.
2. Мясо-рыбный цех
3. Цех полуфабрикатов
4. Цех для приготовления и сборки салатов.

