

Более 20 лет работает в Жигулёвске пекарня «НОКС», продукцию которой любят многие горожане. Мы задали несколько вопросов директору предприятия И.В. Носиковой.

- Ирина Валериановна, что сегодня ваша пекарня предлагает жигулёвцам?
- Ассортимент у нас немаленький: белый и чёрный хлеб, батоны, булочки, кулинарная продукция - пицца, пирожки, беляши, гамбургеры.
- Кто ваши покупатели?
- Сотрудничаем с магазинами, в том числе с теми, где есть кафетерии, с детскими садами, школами. Спрос на нашу продукцию есть и в Жигулёвске, и в сёлах, и в Тольятти.
- В чём, на ваш взгляд, преимущество хлеба «НОКС»?
- В том, что он вкусный. Мы работаем без добавок и на натуральных продуктах. Если батон называется «Молочный», то он на молоке и натуральных яйцах, не на порошках. У нас есть своя технология, которой придерживаемся из года в год. Это сложнее, чем печь «быстрый» хлеб с использованием добавок, но нам важно качество.
- Трудно ли успешно конкурировать на рынке, где представлено много самой разной хлебобулочной продукции?
- Для успешной конкуренции нужно всё то же - высокое качество. И ещё хочу отметить, что, например, на кулинарные изделия стараемся устанавливать не слишком высокие цены.
- Не собираетесь ли последовать примеру других производителей и выпускать «удобный» хлеб - нарезку?
- Я достаточно хорошо знаю рынок сбыта и могу сказать, что спросом, прежде всего, пользуется свежий хлеб. А его нарезать невозможно.
- Нет ли планов расширить ассортимент?
- Такие планы есть всегда, но лучше говорить не о планах, а о том, что уже сделано.
- Сколько в «НОКСе» работает человек?
- Двадцать. Все с большим стажем, опытные мастера широкого профиля, которые могут выполнять любую операцию по выпечке хлеба и булок, чёткого разграничения у нас нет. Коллектив очень дружный, друг друга в любых ситуациях стараемся поддерживать. Пользуясь случаем, хотелось бы поздравить с Новым годом нынешних и бывших работников, а также всех, кто с нами сотрудничает, и, конечно, покупателей.