



Единственный местный застройщик Кротоктина возводит «умные» дома

КТО-КТО В «ТЕПЛОМ ДОМЕ» ЖИВЕТ?

Молодая семья Сабининых всего месяц назад переехала из небольшой квартиры в новую пятиэтажку, построенную ООО «Теплый дом». Новоселы заняты хлопотным, но приятным делом — в комнатах идет ремонт.

Глава семейства Александр работает, супруга Василиса присматривает за полуторагодовалым Маратом. Старшая дочь, восьмилетняя Мия, ходит в школу. Все вместе привыкают к хорошему, просторному, своему(!) теплему дому. Даже отопительный сезон у них в квартире начался раньше, чем у остальных жильцов городских многоэтажек, когда они сами этого захотели.

— Это огромный плюс — автономное отопление. Сегодня утром мы его включили. Это очень удобно. Когда мы жили в доме с центральным отоплением, бывало, в квартире то жарко, то холодно. А теперь мы сами решаем когда начать или закончить отапливать. У нас отличный дом, хорошая планировка, просторные комнаты — в нашей «двушке» почти 70 квадратных метров, —

с удовлетворением говорит Александр.

ООО «Теплый дом» на рынке с 2012 года. Сначала компания работала как кооператив. Но законодательство изменилось, пришлось перестраиваться. Теперь «Теплый дом» — официальный застройщик. Учредителей, братьев Евгения Короленко и Владислава Мельникова, знают в городе, наверное, все. Они выросли в Кротоктине, и это — дополнительная ответственность. Вот и стараются руководители строить для земляков, как для себя.

— Вот если бы вы строили себе дом, то из чего? Конечно, из кирпича. Вот и мы строим только из кирпича. В этом одно из наших преимуществ. За 13 лет «Теплый дом» ввел в эксплуатацию 60 тысяч квадратных метров жилья, десять многоквартирных домов, в среднем по 150 квартир в каждом. Практически все они расположены в микрорайоне №2. Один дом строили на «Филипповке», для



детей-сирот, — рассказал учредитель ООО «Теплый дом», заместитель генерального директора Евгений Короленко.

По словам Евгения Альбиновича, большинство коммуналь-

ных сетей в строящемся микрорайоне №2, под-

дения этого федерального закона в России понятие «обманутых дольщиков» ушло из обихода. «Работая по закону, и все будет хорошо», — убежден Евгений Короленко. Компания строит, заботясь о комфорте жильцов.

— Мы сами обслуживаем дома, которые построили. Создали ЖСК «Теплый дом», который оперативно реагирует на нужды жильцов по типу управляющей компании. На каждую квартиру во

ООО «Теплый дом» на рынке с 2012 года. Сначала компания работала как кооператив. Но законодательство изменилось, пришлось перестраиваться. Теперь «Теплый дом» — официальный застройщик.

ведены ООО «Теплый дом», причем с запасом на будущие нагрузки. Бюрократические хлопоты по реформированию жилищного кооператива пройдены. Опыт строительства, подключения домов к благам цивилизации нарабатываются годами. Эскроу-счета наполняются регулярно, такая система банковской «страховки» защищает застройщика и будущих жильцов. С момента вве-

дворе предусмотрено парковочное место, есть детская игровая площадка. Сейчас на улице Фестивальной строятся четыре новых объекта, — сообщил Евгений Альбинович.

Новый ЖК «Фестивальный» будет введен в эксплуатацию в следующем году и станет первым, построенным по принципу «Умный дом». Что это значит? Он будет оборудован мобильной домофонией, которая позволит жильцу

через мобильный телефон увидеть, поговорить и впустить или не пустить посетителя в дом. Специальная система контроля поможет самостоятельно выдать себе пропуск в телефоне, а телеметрия возьмет на себя передачу показаний приборов учета. На территории дома установят видеонаблюдение, а во дворе разместится современная игровая площадка с тренажерами, волейбольным и баскетбольным полями.

Современный бизнес не только идет в ногу с технологиями. В наше время важно участвовать в жизни города. «Теплый дом» именно такой, социально активный. Тем более, что Евгений Короленко — депутат Совета Кротоктина. Не раз руководители и сотрудники компании собирали и отправляли гуманитарную помощь бойцам в зону проведения специальной военной операции, предоставляли технику для ликвидации снежных заносов или установили памятников на территории города. Всего не перечислишь. Главные принципы, которым следует компания «Теплый дом» — это соблюдать законы, работать честно, помогать другим.

Юлия ШИГИНА.



♦ Молодая семья Сабининых: Василиса и Александр с сыном Маратом и дочерью Мией.

16 октября — Всемирный день хлеба

Небольшая пекарня в станции Казанской встретила меня выраженным ароматом свежего хлеба, а коллектив — хорошим настроением. А как же, без него вкусного хлеба не получится, уверены здесь все от руководителя до подсобного рабочего.

со временем расширился до производственного цеха. Сегодня в его команде ежедневно трудятся около десяти человек.

Здесь пекут тот самый хлеб, который пахнет детством, домом и добротой. В народе этот хлеб называют «казанским» или «лулукиановским».

Самвел — юрист по образованию, но пекарь по призванию и по крови. В середине 90-х начал подрабатывать рабочим в пекарне под руководством своего дяди. Постепенно втянулся в процесс и полюбил хлебопекарское дело всей душой и позже продолжил его уже самостоятельно.

Сегодня «лулукиановский» хлеб едят не только в Казанской, но и в Кротоктине. Его развозят по торговым точкам горячим, прямо «с пылу с жару». Коллектив здесь сложился давно, многие работают бок о бок по 10–15 лет. На работу приходят к 4 часам утра и обязательно с хорошим настроением. Два раза за смену пьют кофе всем коллективом, обсуждают дела и проблемы, строят планы на будущее.

За внешним благополучием скрываются серьезные тревоги. Самвела бес-

Здесь пекут тот самый хлеб, который пахнет детством, домом и добротой. В народе этот хлеб называют «казанским» или «лулукиановским».



Почти 30 лет Самвел Лулукиан из станции Казанской кормит свежим хлебом жителей Кавказского района

ПЕКАРЬ ПО ПРИЗВАНИЮ

покоят растущие тарифы на электроэнергию. Печи, тестомесильные машины — все работает на электричество. Каждый киловатт обходится в 15,30 рубля. Если цены продолжат расти, мелким пекарням придется либо поднимать стоимость продукции, либо закрываться. А ведь тогда

без работы останутся члены его коллектива, чего Самвелу не хочется. Да и расставаться с делом всей жизни тоже нет желания, напротив пекарь полон планов об увеличении ассортимента.

— Я хотел бы расширить ассортимент и сосредоточиться еще на выпечке

кондитерских и сдобных изделий. Но, к сожалению, молодежь не спешит в пекарное дело. Остаются те, кто привык трудиться у печи с раннего утра — люди среднего возраста. Квалифицированных кадров не хватает. Поэтому вот уже полгода мы не можем запустить второй цех, хотя

все необходимое оборудование уже установлено и готово к запуску, — поделился Самвел Лулукиан.

Пекарь в свое дело и в семью. Его младший сын учится на инженера-технолога хлебопекарного производства. Дочь, возможно, продолжит дело и станет кондитером.

— Эта профессия всегда позволит обеспечить семью, — уверен Самвел.

А вот с сырьем проблем нет. Качественная мука всегда в наличии, и ни чья-нибудь, а местная, произведенная в Кавказском районе. С мельником Сергеем Мурадяном Самвел Лулукиан сотрудничает не первый год. Нареканий на качество не было никогда.

Сейчас в коллективе трудятся около 10 человек: пекари, подсобные рабочие, водители. Ежедневно в пекарне выпекают одну тысячу булок хлеба, хотя производственные мощности позволяют выпускать в 3–4 раза больше продукции.

Ассортимент впечатляет: формовой белый хлеб, второго сорта, ржаной, отрубной, два вида батона, ромашка, национальные армянские матнакаш и раздан. Последний — особая гордость.

— Название хлеба «Раздан» произошло от имени города в Армении, где и родился этот хлеб. Такой пекли именно там. Я ездил в Армению в город Раздан и узнавал рецептуру этого хлеба, чтобы печь настоящий раздан в своей пекарне. Уже больше двух лет мы выпекаем этот хлеб и люди довольны, — поделился Самвел Лулукиан.

В ближайших планах — производство хлеба на зак-



Ежедневно в пекарне выпекают одну тысячу булок хлеба, хотя производственные мощности позволяют выпускать в 3–4 раза больше продукции.

васке, того самого по бабушкиным рецептам. Необходимое оборудование уже есть и скоро будет запущено в работу. А у жителей выбор хлеба к обеденному столу станет еще больше.

Главное, чтобы люди покупали столько хлеба, сколько смогут съесть. Выбрасывать его нельзя, убежден Самвел Лулукиан.

Галина МИГУНОВА