

Иркутские кондитеры завалят город леденцами

Инвестиционный проект по внедрению новейших технологий в кондитерской промышленности поддержала сегодня конкурсная комиссия администрации города Иркутска. Программу развития кондитерского производства предложило недавно реанимированное предприятие ЗАО «Кондитерская фабрика «Иркутская».

Предполагается, что она поможет фабрике стать конкурентоспособной по сравнению с другими российскими производителями.

Полтора года назад на предприятии сменилось руководство. По словам директора кондитерской фабрики Андрея Литвинцева, новому менеджменту досталось «тяжелое наследство». Однако с тех пор удалось нарастить объемы производства, запустить новую линию по выпуску леденцовой карамели, а также решить ряд социальных проблем на предприятии.

- За последний год мы модернизировали производство. В частности, заменили аммиачное оборудование на фреоновое, что повысило безопасность работы на предприятии. Продолжаем усовершенствовать оборудование. Кроме того, организовали дополнительные рабочие места, подняли среднюю заработную плату сотрудникам фабрики на 90%, - сказал Андрей Литвинцев.

Основные надежды фабрика возлагает на новую леденцовую линию. Как выразился Андрей Литвинцев, «иркутская леденцовая карамель пользуется большим спросом как в области, так и за ее пределами». По словам руководителя предприятия, эта леденцовая линия, позволяющая выпускать карамель с начинкой, - единственная в Восточной Сибири. Поэтому фабрика имеет возможность устанавливать низкие цены на конфеты этого вида. По сравнению с завозной килограмм местной карамели стоит на 15-20 рублей дешевле. Сейчас на линии производится 9 наименований конфет, однако, планируется увеличить ассортимент до 16 видов. Развитие леденцовой линии, по оценкам специалистов предприятия, позволит вывести фабрику на один уровень с центральными производителями конфет.

Городская конкурсная комиссия поддержала инициативу менеджеров фабрики и приняла решение полностью поддержать проект. В свою очередь руководители кондитерского предприятия рассказали о других планах компании. Как выяснилось, фабрика ведет работу по совместному экономическому развитию с другими кондитерскими предприятиями. Так, например, разработана программа финансового оздоровления без смены собственника фабрики «Губернская».

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)