

Зачем предпринимателям каникулы?

20 января 2015 | 16:01 | Экономика | Комментарии: 0



Новый цех мясных полуфабрикатов открыла Алия Уалиева из Зыряновска.



Идея заняться переработкой продукции у хозяйки магазина «Мясо-рыба» возникла давно, но все упиралось в пресловутый финансовый вопрос. Воплотить планы в жизнь удалось при помощи субсидирования процентной ставки кредита по программе развития моногородов.

Жая, сырне, шашлыки, пельмени, люля-кебаб, чужык, казы и другие натуральные колбасы... Торгово-производственный цех мясных полуфабрикатов ТОО «Али-Тур» предлагает потребителям более десяти наименований продукции. Производство располагается в отдельностоящем здании, площадью 500 квадратных метров. Есть в «Али-Туре» и два своих магазина. предприятие – постоянный участник тендеров по государственным закупкам: снабжает мясом учебные заведения города и района...

Сегодня Алию знают в Зыряновске как успешную бизнес-леди, которая большое внимание уделяет благотворительности. Когда-то же хозяйке цеха и двух магазинов в пору было и самой выйти на улицу с протянутой рукой. В 90-х она, медицинский работник дошкольного учреждения, как и многие другие медработники, осталась без работы и, чтобы накормить трех маленьких детей, встала за прилавком на базаре. – Мы жили тогда в Курчумском районе, в селе Маралды. – вспоминает Алия.

– Работы не было, боялись, не на что будет купить детям продукты, поэтому решили с мужем переехать. Искали счастье в Усть-Каменогорске и даже в Алматы, но потом брат предложил осесть в Зыряновске, где ему приходилось ранее бывать. Он был покорен местной природой, говорил, что здесь вторая Швейцария. Мы поверили и не пожалели. Сегодня это наш родной уголок. Рады, что ему присвоен статус моногорода.

Алия вспоминает, что долгие годы скота в районе было немного, мяса не хватало. Но после того, как появились программы субсидирования и льготного кредитования для крестьян, поголовье заметно увеличилось.

– Последние три года мяса стало значительно больше. – говорит предпринимательница. – Кроме того, у людей появился интерес к полуфабрикатам. Зачем мучиться с маринадом для шашлыка, если можно купить его в магазине? На первых порах мы попробовали лепить пельмени и мариновать мясо. Покупателям понравилось, стали задумываться о собственном перерабатывающем производстве. Но нужно было приобрести здание, что очень дорого. Конечно, могли бы взять кредит в банке, но высокие проценты не позволили бы нам встать на ноги.

Узнав, что в рамках реализации программы развития моногородов государство может взять на себя часть обязательств по кредиту, Алия решила, что это ее шанс. При субсидировании процентной ставки предприниматель оплачивает банку только четыре процента, остальное гасит государство.

При оформлении кредита в банке второго уровня женщине пришлось столкнуться с бюрократической проблемой. Ее заявку, несмотря на идеальную кредитную историю, рассматривали восемь месяцев. Чтобы убедить финансовую структуру в своей платежеспособности, Алия пришлось заложить не только свою квартиру, но и жилье сына, который сегодня помогает ей вести бизнес.

– Конечно, это неправильно, что банк так долго не выделяет деньги, – говорит хозяйка цеха, – В-первых, опускаются руки, во-вторых, сложно что-то планировать, если не знаешь, когда дадут деньги и дадут ли вообще. Здание, идеально подходящее нам, мы нашли давно, договорились с хозяином о продаже. Было так неудобно кормить его «завтраками» с апреля до ноября.

К счастью, все мытарства с банком позади. В цехе и новом фирменном магазине, который открыли в том же здании, работают шесть сотрудников. Пока приходится, конечно, нелегко. Нужно время, чтобы наработать клиентскую базу, найти свою нишу на рынке.

– Мы также запустили мини-пекарню, изделия реализуем в своем фирменном магазине, – рассказывает Алия. – Сложно справиться без профессионала-технолога, спасибо, что на помощь приходят специалисты наших старых мясокомбинатов, которые сегодня на пенсии. Прислушиваемся к их мнению, ищем подходящую рецептуру. Не хотим портить наши колбасы всякими мясозаменителями и добавками, чем грешат многие производители. Благодарны администрации города и района, отделу предпринимательства за то, что оценили нашу идею. Хорошо, что государство поддерживает малый и средний бизнес, субсидирование процентной ставки – отличный финансовый инструмент. Уже запустив цех, понимаем, что для перерабатывающих производств необходимо также предусмотреть льготный период при погашении кредита. Тот, кто что-то перепродает, имеет возможность получить прибыль быстро, нам же необходимо для этого время. Но банки не ждут, требуют срочных выплат. Если бы вопрос возможности льготных «каникул» для предпринимателей был рассмотрен положительно, появилось бы больше желающих развивать именно переработку и открывать новые производства.

В планах у «Али-Тура» – расширение своего кластерного производства: строительство собственной убойной площадки, приобретение специального оборудования и увеличение ассортимента выпускаемой продукции. На данном этапе предприятие получило товарный знак на сырье.

Несмотря на то, что организация активно растет и работы на административном уровне хватает, Алия до сих пор каждый день лично помогает своим сотрудникам. Закатав рукава и надев передник, сортирует мясо, набивает колбасы, а между делом не забывает расспросить всех, кто чем живет, и предложить свою помощь. Может, именно поэтому в магазине нет текучки кадров.

– Бизнес – это не только шанс заработать деньги, но и огромная ответственность за людей, которые на тебя работают, а в нашем случае – еще и за потребителей. Мясо – скоропортящийся продукт, поэтому мы заботимся о качестве. Всегда придерживалась мнения, что лучше меньше получить прибыли, зато быть в ладу с совестью, честно смотреть людям в глаза. Надеемся, наши полуфабрикаты помогут облегчить жизнь хозяйкам, и они всегда смогут удивить близких вкусным и сытным ужином.

Оксана Сосновская