

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Пензенской области

Отдел образования администрации Белинского района

МОУ СОШ № 1 г. Белинского Пензенской области

им. В. Г. Белинского

**Номинация «История с полей». О производителях
переработчиках органической продукции.**

**«Дом, где рождаются традиции»
Владимир Николаевич Исаичкин**

Выполнила

Балохнова Виктория ученица 8 класса

Руководитель проекта:

Лесковская Валентина Петровна
учитель высший категории

2025-2026 учебный год

«Дом, где рождаются традиции»

Владимир Николаевич Исаичкин: человек, который печёт традиции

Когда едешь по Белинскому, то и дело встречаешь магазинчики с яркой, радующей глаз вывеской: «Хлебный дом «Исаичкин». Возникает желание заглянуть внутрь.

Сюда жители

города идут не просто за хлебом, а за теплом, качеством и ощущением домашнего уюта.

Это «Хлебный дом „Исаичкин“» —

предприятие, ставшее символом добросовестного предпринимательства и любви к своему делу.

Отзывы посетителей в целом оставляют положительное впечатление о месте, отмечая как теплое, дружелюбное обслуживание, так и вкусные продукты. Клиенты подчеркивают привлекательный домашний хлеб среди других предложений, намекая на то, что здесь найдется что-то для каждого, даже если предпочтения могут варьироваться.

Его создатель и вдохновитель — Владимир Николаевич Исаичкин.



Путь к своему делу

Владимир Николаевич —

коренной житель Белинского. После окончания колледжа в Пензе он вернулся в родной город, начав с торговли хлебобулочными изделиями. Однако быстро понял: его истинное призвание — не продавать, а создавать.

Первый шаг в производстве был скромным: выкуп небольшой пекарни с двумя жарочным и шкафами. Но уже тогда проявилась главная черта предпринимателя —

стремление к совершенству. Продукция Исаичкина мгновенно завоевала доверие местных жителей в магазинах выстраивались очереди за свежим хлебом.

От маленькой пекарни — к современному производству

Сегодня «Хлебный дом» — это:

- двухэтажное производственное здание;
- 10 ротационных газовых печей;
- выпуск **6–8 тонн хлебобулочных изделий в сутки;**

- штат около 100 сотрудников;
- ассортимент свыше **100 наименований** (против первоначальных 10).

Предприятие постоянно развивается:

- освоено производство 8 видов слоёных изделий;
- запущено изготовление 7 видов сладких и солёных сухарей;
- ведётся разработка фирменной упаковки и презентационного каталога.



Философия качества



Что делает продукцию Исаичкина особенной? Ответ кроется в принципах, которых придерживается предприниматель:

1. **Сырьё высшего качества.** Используется российская мука, отборные семечки, натуральные дрожжи — без консервантов и красителей.
2. **Внимание к деталям.** Владимир Николаевич лично контролирует толщину хлебной корочки и другие нюансы, которые для многих остались бы незамеченными.
3. **Инновации.** Ежегодно предприниматель посещает международную выставку хлебопекарного оборудования в Москве, привозя оттуда новые рецепты и технологии.
4. **Доступность.** Цены удерживаются на уровне, позволяющем покупать хлеб людям с разным достатком.

Команда и социальные инициативы



Исаичкин не просто строит бизнес — он создаёт рабочие места и поддерживает местное сообщество:

- сохраняет зарплаты на достойном уровне, не сокращая квалифицированный персонал;
- помогает молодым специалистам: предлагает жильё и оплачивает коммунальные услуги;
- финансирует культурные и спортивные мероприятия района.

Коллеги характеризуют Владимира Николаевича как:

- трудолюбивого;
- целеустремлённого;
- энергичного;
- дотошного в мелочах;
- обладающего предпринимательским чутьём.

Бренд с душой

По инициативе Исаичкина был разработан фирменный стиль предприятия:

- уникальный логотип, украшающий магазины и фургоны;
- слоган «**Здесь рождаются традиции**», отражающий философию бизнеса;
- аккуратные автомобили для доставки, ставшие визитной карточкой бренда.

Итоги и перспективы

«Хлебный дом „Исаичкин“» сегодня:

- обеспечивает хлебом несколько районов Пензенской области и два района Тамбовской области;
- реализует продукцию через сеть фирменных магазинов;
- соответствует российским ГОСТам и имеет все необходимые сертификаты.

Для Владимира Николаевича это не просто бизнес. Это дело жизни, где каждая буханка — часть наследия, которое он хочет передать детям и внукам. Много времени уделяет модернизации производства, постоянно ищет новые технологии и оборудование, дающие более качественную продукцию.

Его история пример того, как преданность своему делу, внимание к качеству и забота о людях создают не просто предприятие, а **настоящий «Хлебный дом»**, где рождаются традиции

Хлебный дом Исаичкин приглашает за покупками. Здесь каждый посетитель имеет возможность получить всю требуемую информацию о сроке годности, дате и времени изготовления, фирме-производителе или пищевой ценности товара. Местные работники помогут сделать выбор, если необходимо, выполнят взвешивание, произведут расчет и предложат упаковать покупку.

Компания находится по адресу: Пензенская область, Белинский, Колычёвская улица, 133.