



Центр «Мой бизнес»,
ул. Зейская, 287,
тел. (4162) 772-646,
e-mail: amurfond@mail.ru



150

тысяч рублей собственных
средств вложила в модерни-
зацию своей пекарни толст-
овская предпринимательница

Сама себе пекарь и бизнесмен

Бухгалтер из Толстовки открыла пекарню, которая кормит хлебом и сдобой жителей пяти амурских сел

Яна Колода, Тамбовский район

«Ночью я пекарь, а днем — бухгалтер и руководитель», — смеется жительница Толстовки Наталья Федотова. Наталья Петровна долго думала над тем, какое предприятие открыть в родном селе — пекарню или магазин. В итоге остановилась на производстве, потому что заниматься выпечкой любит и умеет лучше всего. Хлеб и сдобу от предпринимательницы, организовавшей свое дело весной этого года, покупают в Толстовке, Садовом, Грибском, Лозовом и Волково.

Единственный пекарь в смене

Хлеб высшего сорта, столичный, кукурузный, бородинский, сыр-ный, молочный, багеты, а также смаженки, сосиски в тесте, пончики, сладкие плюшки и булочки с корицей, маком, творогом, вишней, смородиной, клубникой — вот неполный перечень того, что по ночам замешивается, расстаивается, формуется, зарумянивается, покрываясь золотистой корочкой в печах толстовской пекарни. В смене, которая всегда проходит в ночное время, — единственный пекарь: хрупкая, но очень энергичная молодая женщина. Наталья Петровна по образованию бухгалтер, а пекарь — по призванию. Выпечкой хлеба она занимается около 10 лет.

Большая часть сдобной выпечки — собственная разработка толстовской предпринимательницы.

— Когда я окончила учебу, оказалось, что в нашем селе можно устроиться либо дояркой, либо пойти в пекарню. Бухгалтеру работы не нашлось. О технологии приготовления хлебобулочных изделий я ничего тогда не знала. Хлеб даже кидать не умела. Девочки, которые здесь работали, всему меня учили, — вспоминает толстовская предпринимательница, которая теперь трудится в той пекарне, в которой, как профессионал, делала первые шаги. — После декрета я устроилась в пекарню одного из благовещенских супермаркетов. Мне доверили печь пончики. Не буду хвастаться, но мои пончики были такими вкусными и пышными, что даже в коробку не помещались. Покупатели их любили и быстро разбирали. За день я до 300 штук выпекала. Но ездить на работу в город каждый день, имея двух детей, было сложно. И я решила уйти. В тот момент освободилось место в пекарне, где график работы был не таким напряженным, поэтому я могла больше времени проводить дома с семьей.

В решении организовать собственное дело Наталья Петровна долго сомневалась, советовалась с



За несколько месяцев работы Наталья Федотова успела изучить вкусы жителей окрестных сел, и теперь ее предприятие поставляет в торговые точки только ту продукцию, которая нравится потребителю.

мужем, все обдумывала, взвешивала. В конце концов рискнула, посчитав, что родному селу нужна пекарня, в которой будут изготавливать не только привычные сорта хлеба и знакомую выпечку.

— Раньше здесь пекли белый, темный хлеб и два вида сдобы — плюшки и булочки с повидлом. А теперь у нас только одной сдобы 20 наименований. Чтобы наладить сбыт, я сама ездила по магазинам в селах, развозила прайс-листы на нашу продукцию, — продолжает Наталья Федотова. — Сегодня в любой торговой точке выбор хлеба довольно большой, но многие просто привыкают к «своему» и другой пробовать не хотят. Впрочем, есть магазины, которые работают только с нашей пекарней. Свежий хлеб в торговые сети нужно успеть привезти до обеда, поэтому мы печем только в ночь. Точнее — пеку я,

а мои мама или сестра помогают. За ночь у нас выходит около 600 единиц продукции. Но летом, бывало, заявок поступало столько, что водителю даже приходилось ждать у дверей очередную свежую партию.

Булочки с шоколадом по собственному рецепту

За несколько месяцев работы Наталья Петровна успела изучить вкусы жителей окрестных сел, и теперь ее предприятие поставляет в торговые точки только ту продукцию, которая нравится потребителю. Так, к примеру, пришлось отказаться от фитнес-хлеба и «Палесского» хлеба с луком. А вот сладкие булочки разной формы с разнообразной начинкой любят все вне зависимости от места жительства. Большая часть сдобной выпечки — собственная разработка толстов-

ской предпринимательницы.

— Горожане всегда интересуются новинками. Особым спросом у городского потребителя пользуется зерновой хлеб, хлеб с добавлением отрубей. Сельское же население в своих предпочтениях довольно консервативно и чаще покупает привычные продукты, — делится наблюдением владелица толстовской пекарни. — Но и сельских жителей нас есть чем порадовать. Каждое наше новое изделие отличалось не только по вкусу, но и по внешнему виду. Так, булочки с ванильной начинкой посыпаются жареным орехом, сдобу с темной ореховой начинкой украшает шоколадный декор, булочки с клубничной начинкой — белый шоколад, а с начинкой из киви — зеленый.

«Кредит брать не спешу»

Заработанные деньги амурчанка сразу начала вкладывать в развитие производства. По объявлениям искала деревянные лотки для транспортировки готовой продукции. Успела на собственные деньги купить два тестомеса, миксера, жарочный шкаф и другое оборудование.

— Здание мы арендуем, машину для доставки хлеба — тоже. Отопление, электроэнергия — также довольно серьезные статьи расходов. В месяц уходит примерно 50 тысяч рублей на эти затраты, — приводит расчеты бухгалтер толстовской пекарни. — Мы открылись в апреле, когда за тепло платить было не нужно. Да и покупательская способность в теплое время года была больше. Это отмечают даже продавцы магазинов, с которыми мы сотрудничаем. Сложно, конечно, но пока своими силами удается справляться. Кредит брать не спешу, потому что платежеспособность сельских жителей не

очень высокая, и если доходы пекарни упадут, расплачиваться с займом станет непросто.

Недавно толстовчанка подала документы в администрацию Тамбовского района на получение поддержки в части затрат на покупку оборудования.

— Большой тестомес нам очень нужен. Да и печь неплохо бы поменять, потому что старая со своей задачей скоро справляться перестанет. Покупка оборудования — это серьезные инвестиции. Я уже около 150 тысяч вложила в модер-

17

магазинов и столовая
в Тамбовском районе пред-
лагают выпечку от Натальи
Федотовой

низацию. Поддержка нам бы не помешала, — замечает Наталья Федотова, которая в будущем планирует заняться еще и изготовлением кондитерских изделий. — Люди любят выпечку глазами. Поэтому внимание нужно уделять и внешнему оформлению даже самых вкусных булочек и хлеба. Если изделие пышное, румяное да еще и красиво оформлено, его обязательно купят.



МУКА И ЛЮБОВЬ К ДЕЛУ В ОДНОМ РЕЦЕПТЕ

— «Правильный» хлеб получается только из качественной муки, — со знанием дела говорит Наталья Петровна. — О том, какой будет партия, можно определить еще на стадии подъема теста. Но даже высший сорт муки не всегда гарантирует хорошее качество и вкус. Внешне выпечку из хорошей муки всегда можно отличить. Она радует глаз. А еще, пожалуй, очень важно с душой подходить к делу. Любить то, чем решил заниматься. Я всегда очень переживаю, если что-то не выходит. Пока не буду уверена, что получилось красиво и вкусно, не успокоюсь. Даже «Столичный» хлебушек, который по технологии должен выглядеть кирпичиком, у нас в пекарне пышный и воздушный.

ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ

