

34

наименования рыбной продукции, включая полуфабрикаты, предлагает магазин «Рыбная лавка» в Раздольном



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

# Самое главное — найти «вкусного» поставщика

Жительница Раздольного открыла в селе специализированный рыбный магазин

Яна Колода,  
Тамбовский район

До ноября этого года своего рыбного магазина в Раздольном Тамбовского района, впрочем, как и в других амурских селах, не было. В одноэтажном кирпичном здании неподалеку от участковой больницы прежде размещалась аптека. Потом она закрылась, и некоторое время здание стояло пустым. Местная жительница Светлана Колдашова все смотрела на запертую дверь и строила, казалось бы, несбыточные планы. Решение создать в селе «Рыбную лавку» для родных и знакомых Колдашовых оказалось полной неожиданностью. Предпринимательница и ее муж держали свои планы в секрете от всех почти до самого открытия магазина.

## Только свежее

— После рождения ребенка я долго не могла выйти на работу. Малышка болела, и устроиться на полный рабочий день я никуда не могла. А когда дочка подросла, я подумала: «Почему бы и нет?» — делится предпринимательница. — Мы ведь давно думали о своей торговой точке. Достали семейные сбережения, оформили кредит. На эти средства купили торговое и холодильное оборудование — это была самая крупная статья расходов.

Товар для своей лавки предпринимательница закупает у благовещенских переработчиков и оптовых продавцов. Для начала рыбного дела на селе этот путь — самый верный, считает Светлана Владимировна. Чтобы работать с



Светлана Колдашова: «Жители села не должны оставаться без выбора».

АНТОН ЖУРАВЛЕВ



«Рыбную лавку» знают жители окрестных сел.



Ассортименту позавидует даже городской магазин.

*«Раньше у меня в машине пахло зелению, потому что мы занимались выращиванием и продажей рассады и овощей. А теперь в салоне запах рыбы».*

компаниями из других регионов, где ведется добыча морепродуктов, нужен большой товароборот. Впрочем, даже амурские переработчики готовы предложить местному потребителю вкусный и свежий продукт.

— Самой трудной задачей оказалось найти «вкусного» поставщика, который предложит свежую и качественную продукцию по приемлемой цене. Несмотря на то что в Благовещенске довольно много торговых баз, а по области работают предприниматели, занятые переработкой рыбы, «своего» партнера найти было непросто. Прежде чем выставить товар на прилавок, я беру небольшую пар-

тию на пробу. Рыба может быть только первой свежести, — подчеркивает Светлана Владимировна. — Копченая и соленая рыбная продукция — скоропортящийся товар. Поэтому крупных закупок я не делаю, чтобы на прилавке ничего не залеживалось и не заветривалось. Предпочитаю два-три раза в неделю ездить в город за новой партией. Чего действительно много покупаю, так это селедки. Я ее сама очень люблю, могу есть хоть каждый день. К селедке лучше всего идет красный лук, который я сама выращиваю и мариную.

Несколько сортов соленой, копченой и свежемороженой рыбы, рыбные консервы, икра, креветки, кальмары, рыбный фарш и рыбные полуфабрикаты — ассортименту «Рыбной лавки» может позавидовать даже городской магазин. По словам владелицы, в специализированной торговой точке, в отличие от супермаркетов и гипермаркетов, акцент всегда делается на определенную группу товаров. Это значит, что покупатель получит не только широкий выбор, но и может быть уверен, что ему предложат все только самое свежее.

— Раньше у меня в машине все время пахло зелению, потому что мы с мужем занимались выращиванием и продажей рассады и овощей. А теперь в салоне запах рыбы, — смеется Светлана Владимировна.

## Крабы к Новому году, суши и роллы — к ужину

— Для развития сельского магазина важен не столько рост объема товаров, сколько ассортимент. В ближайшее время мы планируем

расширить перечень полуфабрикатов. На днях завезли тилапию. Чтобы нарастить ассортимент, потребуется и покупка холодильного оборудования, а это серьезные инвестиции. Но мы намерены развиваться и расти, — говорит Светлана Колдашова. — К Новому году хотим крабов закупить. Понятно, что каждый день морскими деликатесами себя люди не балуют. Но в праздники каждая хозяйка хочет приготовить для своих близких что-то особенное. Вообще я все время прислушиваюсь к просьбам

## МАГАЗИН СЕМЯН — В ПЛАНАХ

По соседству со зданием, где открылась этой осенью «Рыбная лавка», есть помещение, к которому Светлана Владимировна тоже начала приглядываться. В планах предпринимательницы — открыть в селе еще один специализированный магазин, который будет разбит на два отдела. В одном будут продаваться семена, удобрения и все для сада.

А в другом — моющие средства и бытовая химия.

— В обычном сельском магазине смешанных товаров выбор того же шампуня для волос весьма невелик,

поскольку торговые площади ограничены. А ведь кто-то привык покупать средство одной марки, кто-то ищет шампунь для длинных волос, кто-то привык использовать только для окрашенных. Найти нужный товар из-за узкого ассортимента в итоге никому не удастся, — замечает Светлана Колдашова. — То же самое касается стиральных порошков, мыла и другой бытовой химии. Думаю, если в Раздольном будут открываться специализированные торговые точки, без покупателей они не останутся.

## РЕЦЕПТ МАРИНОВАННОГО ЛУКА К СЕЛЕДКЕ ОТ СВЕТАНЫ КОЛДАШОВОЙ

Две средних луковичы (лучше использовать лук красных сортов со сладким привкусом и без горечи) порезать тонкими кольцами и залить 1 ч. л. уксуса (рисового, винного, яблочного — на выбор), добавить чуть больше 1 ч. л. сахара и тщательно перемешать. Влить 50 г растительного масла. Дать настояться 10 минут и украсить маринованным лучком порезанную кусочками соленую сельдь.

клиентов. Их мнение — это также один из критериев выбора поставщиков. Если товар не покупают, значит, есть смысл пересмотреть список партнеров.

Среди жителей Раздольного и окрестных сел популярностью пользуются рыбные бургеры в панировке, поделились наблюдениями в «Рыбной лавке». К кому-то из селян приезжают внуки на выходные, к кому-то — дети-студенты спешат на каникулы. Чтобы порадовать своих родных, мамы и бабушки за вкусными и свежими продуктами к столу идут в новый магазин.

— Люди, живущие в селе, не должны оставаться без выбора, только потому, что они не имеют возможности каждый день ездить за покупками в город, — справедливо замечает жительница Раздольного. — Вообще специализированный магазин — это огромное преимущество перед конкурентами. Например, рыбной торговой точки, подобной нашей лавке, нет даже в Тамбовке. А за каждой баночкой пресервов в Благовещенск не наездишься.

Еще Светлана Владимировна решила купить в магазин меловые доски и писать на них рецепты разных кушаний из рыбы и морепродуктов, а также сообщать про акции дня, которые будет устраивать для своих покупателей «Рыбная лавка».

— У нас можно купить все необходимое для приготовления суши и роллов, вплоть до уксусов, соусов, циновок и палочек. Товар привезли по просьбе покупателей. Но, как оказалось, не все хозяйки могут найти нужный рецепт в интернете, ведь не у всех есть новые модели телефонов и выход во Всемирную сеть. А в нашем магазине можно и продукты свежие приобрести, и новым рецептом разжиться, — продолжает хозяйка «Рыбной лавки». — Неподалеку от нас — раздольненская больница, которая обслуживает не только местных жителей, но и пациентов из Рошина, Гильчина. Так что про наш рыбный и соседи наши уже знают.

ПАРТНЕРСКИЙ МАТЕРИАЛ