



фото Студия Кизина

«ПИРОГИНА» – С ЖЕНСКОЙ ЛЮБОВЬЮ И ТЕПЛОТОЙ

текст Юлия Леонтьева

Свежеиспечённый хлеб с хрустящей корочкой, ароматная пышная сдоба, вкуснейшие кондитерские изделия...

Открывая небольшое семейное дело 18 лет назад в селе Большая Глушица, Елена Очкурова делала ставку на натуральность и качество, поэтому и сегодня продукция компании «Пирогиня» (ООО «Мозаика») любима жителями многих районов Самарской области и Самары.



С&Г Елена, как вы занялись хлебопечением?

Елена Очкурова Всё началось в 2002 году с небольшого семейного бизнеса – пекарни. У нас была одна площадка 60 кв. метров, на которой разместили оборудование – газовую печь и тестомес, пекли хлеб и немного булочных изделий. Через четыре года, в 2006 году, приобрели ещё одно помещение, сделали ремонт, соответствующий санитарным нормам и правилам, купили печь, промышленные холодильники – так появился кондитерский цех, а в нашем ассортименте – пироги, торты и пирожные.

В 2012 году выкупили закрывающийся на тот момент типовой хлебозавод и перенесли туда пекарню. В ней смогли запустить сдобу и слоёные изделия. Сейчас всё наше производство размещается на двух площадках: хлебобулочных цех и кондитерский. Производство в хлебобулочном цехе идёт круглые сутки, не останавливаясь даже ночью. Работают две смены – дневная и ночная. Днём выпекается мелкоштучная продукция и батоны, ночью – хлеб.

В 2015 году мы зарегистрировали торговую марку, разработали свою упаковку и образ. Нам хотелось, чтобы он ассоциировался с женской любовью, теплотой и вкусом домашней выпечки. Так появилась «Пирогиня» – девушка с венком на голове из кулинарных изысков. У нас даже есть всеми любимая ростовая кукла Пирогиня.

Каждый год мы совершенствуемся, осваиваем современное оборудование, покупаем новый транспорт. Наш ассортимент увеличился до 100 наименований, ежедневно мы производим и реализуем более четырёх тонн выпечки. «Пирогиня» – постоянный участник и победитель крупных агропромышленных ярмарок и выставок.

С&Г Расскажите об особенностях вашей технологии хлебопечения.

Е.О. С самого начала мы основывались на традиционных старинных рецептах с применением опары, то есть брожения теста. Ездили к старожилам, которые пекли хлеб, учились у них. Долгое время выпекали хлеб на хмелевой закваске. Затем, когда масштаб производства увеличился, пробовали кисломолочную закваску, но она не пришлась по вкусу нашим жителям. Сейчас мы приспособились и выращиваем собственную закваску: белую, и ржаную. Мы никогда не использовали и не используем химических разрыхлителей и консервантов, наш хлеб полностью натуральный, долго хранится. Пышности, вкуса, плотности и других показателей мы добиваемся за счёт сложных технологических приёмов, у нас не ускоренное производство. Чтобы получить хороший хлеб, нам нужно от суток до двух, ведь процесс выбраживания, ферментирования закваски, замеса теста должен соблюваться чётко, торопиться нельзя.

С&Г Изменились ли вкусы покупателей за это время?

Е.О. Да, вкусы во многом изменились. Если раньше большой популярностью пользовался белый хлеб из муки высшего сорта, то сейчас люди следят за своим здоровьем и больше стали потреблять ржано-пшеничные сорта хлеба. За последнее время большие обороты у нас набрал хлеб «Старорусский» – классический ржаной хлеб на натуральной закваске. В этом году мы запустили новый проект – хлеб «Ремесленный» – это так называемый старый бабушкин хлеб, совершенно без дрожжей, исключительно на муке и воде. Относясь к данной рецептуре весьма скептически, я прошла онлайн-курс, самостоятельно вывела закваску и – у меня всё получилось! Вот уже третий месяц мы пекём этот хлеб. Его производство – очень интересный и длительный процесс: миллионы бактерий, присутствующих в муке, взаимодействуют с водой, и за 6 дней получается нужная закваска, она бродит в холодильниках, ежедневно мы её возобновляем. Под этот хлеб мы долго подбирали муку, остановились на московском поставщике. Хлеб «Ремесленный» уже имеет своих ценителей, его спрашивают каждый день, но в массовом объёме мы его пока не делаем, это достаточно трудоёмкая эксклюзивная технология, и, соответственно, более высокая стоимость продукта.

Конечно, остались любители классической буханки, это взрослое поколение. Неизменным спросом на периферии пользуется хлеб «Сельский».

С&Г Как вы разрабатываете рецептуру пирогов и кондитерских изделий?

Е.О. Я и наши специалисты регулярно посещаем различные учебные мероприятия технологов из Москвы, Санкт-Петербурга, Италии, у них и перенимаем свежие идеи и новые технологии. Езжу на семинары за границу, в этом году из-за всем известной сложившейся обстановки, прошла много курсов онлайн, без отрыва от производства, в этом тоже есть свой плюс.

Недавно с одного из семинаров я привезла рецепт самсы. Раньше я считала, что это национальное блюдо, за которое даже не стоит браться – так, как нужно, не получится. Но один из технологов поделился лайфхаком изготовления слоёного теста для самсы. Я поняла – вот оно решение! Вернувшись с семинара, попробовала, подобрали начинку – мясо курицы. За первый месяц мы продали в своих фирменных магазинах 10 000 штук этого изделия! Ни с одним продуктом такого не было! Покупатели как будто ждали этот продукт. Совпало всё – вес, цена, вкус. Конечно, разрабатывая рецептуру, мы изучаем спрос, работаем с отзывами наших клиентов. Ведь иногда, кажется, что продукт – просто бомба, рынок взорвётся, но ничего подобного не происходит. Мне самой очень нравится наш бублик. Он естественного брожения, в нём почти нет дрожжей, очень вкусный, сдобный и выгодный по цене. Но в Самаре он вообще не продаётся, сейчас немного «пошёл» в Большой Глушице. Надеемся, что постепенно и самарские покупатели его распределят, ставим его на продвижение.

Следуя за тенденциями, мы постоянно вводим новинки, дорабатываем существующий ассортимент. Если раньше достаточно было 5 новых наименований, то сейчас на год мы планируем 10-12 новинок.

Недавно запустили булочку «а-ля Синнабон» с очень хорошей оригинальной рецептурой, делаем её не с помадкой, а с творожным сыром. Основываясь на отзывах и пожеланиях покупателей, её рецептуру ещё дорабатываем. Вообще, в нашем деле люди решают всё.

С&Г Какие ваши кондитерские изделия неизменно пользуются спросом?

Е.О. Наш хит – это пирожное «Нарезное», классический бисквит в сочетании с масляным кремом и малиновым конфитюром. Очень популярны бисквитные рулеты со сливочным кремом. Из новинок – фисташковый рулет с малиной. Не меньшей любовью у покупателей пользуются наши пироги с двойной начинкой – из творога с малиной, из творога с абрикосом.

С&Г С какими поставщиками сырья вы работаете?

Е.О. По муке для хлеба и хлебобулочных изделий сотрудничаем с «Мукомолом» из Кинель-Черкасс, а для пирогов и кондитерских изделий хорошо подходит мука «Терек» из Ставрополя. Конфитюры покупаем у московской фирмы «МастерДжем».

С&Г Каковы основные принципы в вашей работе?

Е.О. Главное – это качество и порядочность. От этого зависят взаимоотношения и с клиентами, и с поставщиками, и с партнёрами. Безусловно, это и любовь к своему делу. Я никогда не думала ни о чём другом, по хлебу я «пропадаю» полностью. Сейчас у меня много времени занимает управленческая работа, коллектив разросся – 80 человек, вырастают руководители на местах. У нас семейный бизнес, мне помогают сестра, наши супруги, дети. Когда есть личная заинтересованность – есть и результат.

Ещё очень важно в нашем деле – постоянное развитие, новый опыт. Например, в прошлом году в Большой Глушице мы запустили пиццерию, открыли зал, в таком формате проработали год, до карантина. Честно скажу – трудновато. Сейчас работаем на вынос, производим те изделия, которые умеем, ввели новинки – пироги с мясной начинкой, и результат намного лучше. Главное – мы не стоим на месте.

С&Г Какие планы по Самаре?

Е.О. На данный момент в Самаре мы представлены в четырёх торговых точках, то есть имеем четыреста постоянных клиентов, индивидуальных предпринимателей, которые ежедневно берут нашу продукцию на реализацию. Среди них, сеть супермаркетов «Близкий», торговые отделы «Фабрика качества», небольшие магазины у дома.

Фирменный магазин в Самаре у нас пока один, хотелось бы открыть ещё два-три, чтобы люди могли покупать нашу продукцию, выпеченную с душой, без торговой наценки.



Приобрести вкусную, всегда свежую и качественную продукцию ТМ «Пирогиня» в Самаре можно в магазинах:

- «Пирогиня» (торговая точка)
Московское шоссе, 145Б, место 41
- «Анчар», ул. XXII Партизан, 10
- «Ассорти», ул. Антонова-Овсеенко, 87
- Гастроном «Эконом», Зубчаниновское шоссе, 169
- «Гlorия», ул. Ташкентская, 222
- «Гурман», пр. Кирова, 102А
- «Куриный деликатес», ул. Ново-Садовая, 258
- «Лювис», пр. Кирова, 401, ул. Ташкентская, 210А, ул. Ташкентская, 222, ул. Демократическая, 1
- Павильон 68, Губернский рынок
- «Ромашка», ул. Транзитная, 38
- «Снедь», ул. Зои Космодемьянской, 4Б
- «Солнышко», пр. Кирова, 275, пр. Кирова, 40, ул. Стара-Загора, 293
- «Фабрика качества», пр. Кирова, 246А, ул. Молодогвардейская, 223, ул. Пензенская, 57, ул. Аэродромная, 126А, ул. Ново-Вокзальная, 12
- «Близкий», ул. Стара-Загора, 59, ул. Урицкого, 9, ул. Комсомольская, 24, ул. Ново-Садовая, 157А, ул. Шоссейная, 50