История комбината питания ООО «Фортуна» ведёт свой отсчёт с 2002 года. С 2008 года комбинат возглавил Геннадий Валентинович Хорошев – ныне его генеральный директор, и сегодня предприятие является стабильным игроком на рынке общественного питания в детских учреждениях региона, вот уже двадцать лет обеспечивая горячими обедами сеть частных детских садов и школ Самары.
В уютном офисе мы встретились с заместителем директора ООО «Фортуна» Еленой Валентиновной Хорошевой, поговорили об особенностях работы предприятия, подвели символические итоги, поставили задачи на перспективу.

ЕЛЕНА ХОРОШЕВА: «МЫ ГОТОВИМ С ДУШОЙ!»

текст **Елена Пенина**
фото **Людмила Грибцова**

C&Г Первый вопрос – традиционный: с чего всё начиналось?
Елена Хорошева Всё начиналось с моего брата Геннадия Валентиновича, с его решения возглавить «Фортуну», когда из-за убытков её уже хотели закрывать. Тогда, двадцать лет назад, он сумел открыть несколько розничных торговых точек, которые реализовывали буфетную продукцию. Это очень поддержало комбинат. Потом нашли свободное помещение под производство, сделали ремонт, постепенно расширились и выделили отдельные площади под цеха. В итоге – сегодня занимаем первый этаж целиком. С 2008 года я всё время была рядом с братом и, имея профессиональное образование, помогала по мере возможности: сначала работала пекарем, потом поваром в горячем и холодном цехах, затем – завпроизводством. Параллельно увлекалась кондитерским искусством. В 2014 году брат уехал в Москву развивать аналогичное производство ООО «Виктория», а меня назначили заместителем директора и оставили руководить в Самаре.

C&Г В чём тонкости организации вашего производства?
Е.Х. Сегодня у нас на балансе три частные школы и тридцать детских садов, в которые мы привозим готовое горячее питание. Технолог разрабатывает меню на каждые десять дней, строго руководствуясь утверждёнными требованиями СанПиН, при этом всегда старается использовать больше сезонных фруктов и овощей. Завпроизводством следит за рецептурой, правильным приготовлением блюд, соблюдением санитарных и технологических норм.
Перед отправкой готовых обедов их качество проверяю лично – всё пробую. Образцы блюд храним в холодильнике трое суток. Это обязательное требование контролирующих организаций и наша гарантия безопасности в случае форс-мажора. Поэтому, если к нам возникают какие-то вопросы, всегда готовы провести анализ качества и выяснить нюансы.

Сама развозка осуществляется в специальных контейнерах-термосах строго по регламенту. Реализована наша продукция должна быть не позднее, чем через два часа с момента отгрузки. Этот регламент температурного режима подачи блюд установлен Роспотребнадзором, и мы его строго соблюдаем. Вообще, надо отметить, нас проверяют достаточно часто и много, но мы уже привыкли к этому и не возникает соблазна сделать что-то не так.

C&Г Елена Валентиновна, а со стороны родителей нарекания часто бывают?
Е.Х. Нет, очень редко, потому что делаем всё по правилам, дорожим репутацией, которую зарабатывали не один десяток лет и стараемся работать на совесть. Да и как иначе? Это же для детей! Сотрудники комбината питания, а это, в основном, женщины, сами мамы и бабушки, поэтому просто не могут себе позволить сделать что-либо недобросовестно, что хотя бы теоретически могло бы навредить школьникам. Они отлично понимают, что несут серьёзную ответственность за здоровье ребят. Все повара работают у нас очень давно и до мелочей освоили специфику. Понимают, что приготовлено должно быть не просто полезно, разнообразно и по-домашнему вкусно, но и с душой. Только тогда всё съедят. Ведь дети – народ требовательный и бескомпромиссный, спуску не дадут никому. Не вкусно – доложат родителям, не понравилось – всё оставят в тарелках. А ещё мы заметили, что вкус еды зависит от смены, потому что у каждого повара есть собственные секреты. Ребятишки всё подмечают! Они привыкают к рукам наших специалистов и легко определяют, если произошла замена сотрудника.

C&Г Как поступаете, если ребёнок по состоянию здоровья не может есть что-либо из предложенного в меню?
Е.Х. Мы прекрасно понимаем, что среди наших «клиентов» встречаются дети на диетпитании, аллергики, диабетики... Стараемся идти навстречу и по запросу можем приготовить альтернативные блюда для такой категории потребителей, по возможности производим замену проблемного продукта. Всё это в полной мере соответствует требованиям СанПиН и, поверьте, голодным никто не остаётся. Другой вопрос, что многие родители в последнее время не заботятся о том, чтобы привить детям культуру питания, воспитать в них правильные вкусовые привычки, служащие залогом здоровья. Мамочки всё меньше готовят сами, всё больше кормят домочадцев фаст-фудом, булками, запивается всё это газировкой... Потом такие «привереды» в детских садах отворачиваются от незнакомых блюд, от каш, рыбы, овощей... Это, безусловно, ненормально, и стало проблемой современного общества. Нас данный вопрос волнует в первую очередь, потому что здоровое питание, а именно им, согласно принципам ХАССП, мы обеспечиваем дошкольников и ребят школьного возраста, – это хорошо и правильно.

C&Г А сами едите то, что готовите?
Е.Х. Конечно. Все наши сотрудники бесплатно питаются в «Фортуне». Никого в этом не ограничиваем. Кстати, для многих данный момент является большим подспорьем к стабильно выплачиваемой заработной плате, которую ежегодно индексируем, потому что дорожим коллективом.
Вообще к вопросу трудоустройства стараемся подходить неформально. Мы не делаем упор на «корочки». Больше стремимся смотреть на личные качества человека, на его отношение к профессии, а также насколько он ответственен, чистоплотен и трудолюбив, как справляется с поставленными задачами. Если у новичков есть кулинарные способности и желание развиваться, то с удовольствие обучаем их, «прикрепив» опытного наставника. Повара, зарекомендовавшие себя хорошо, а таких немало, имеют возможность карьерного роста, работают в режиме гибкого графика. Поэтому текучки в нашем комбинате питания нет. Некоторых сотрудников даже можно назвать старожилами. Например, с 2005 года работает ночной повар Татьяна Тайберт, с 2008-го в холодном цеху – Светлана Рыжкова и продавец с большой буквы Наталья Журба, с 2012-го – кондитер Назиля Фаткуллина, с 2014-го – повара горячего и мясного цехов Елена Таричко и Надежда Савельева.

C&Г А как выбираете поставщиков?
Е.Х. Можно сказать, что уже не выбираем. Сырьё берём только у проверенных компаний, с которыми работаем очень давно и которым доверяем. На цену не смотрим. Требование одно – продукты должны быть качественными, экологически чистыми, свежими, сопровождаться всей необходимой документацией по системе «Меркурий», соответствовать ГОСТУ. Мясо, рыба, молочная и бакалейная продукция, овощи, фрукты, ягоды, напитки... Перечень широкий и полностью соответствует стандартам правильного питания, так как нацелен на здоровое и гармоничное развитие детского организма.

C&Г Удалось пройти испытание пандемией?
Е.Х. В кризисном 2020 году, когда все тотально были отправлены на карантин, мы, как и большинство операторов общепита, терпели сильные убытки. В год пандемии основная задача стояла – выжить! Было время, когда частные сады работали в режиме дежурной группы и детки сидели дома. Нам тогда просто некого было кормить! Две недели не работали вообще, а потом потихоньку возобновили производство сначала всего лишь для стапятидесяти ребят. Да и сегодня, вместо привычных тысячи человек, кормим всего четыреста. В связи с этим пришлось, к сожалению, провести серьёзное сокращение штата: коллектив из сорока человек сократили до шестнадцати, в каждом цеху оставили по одному специалисту. Буфеты тоже два месяца не работали. Сейчас постепенно всё восстанавливаем, запускаем вновь розничную торговлю выпечкой. Приятно, что в трудный период государство давало малому бизнесу отсрочку по уплате налогов. Мы этой преференцией с радостью воспользовались, собственно, это и помогло выстоять.

Сегодня все мысли руководства ООО «Фортуна» о том, как вернуть утраченные позиции, привлечь клиентов и расширить производство, открыть новые торговые точки и создать рабочие места. Для этого коллектив следит за новинками рецептур, разрабатывает новое меню, ищет интересные формы сотрудничества. Одним словом, двигается вперёд. Хочется пожелать удачи в таком непростом и благородном деле, как питание детей.

на правах рекламы