



# Людмила

## МУРАШКИНА

### МОЯ ЛЮБОВЬ – ЭТО ХЛЕБ

БЕСЕДОВАЛИ Юлия Галочкина, Юлия Леонтьева

Любовь бывает с первого взгляда. Увидел – и понял: это твоё, это – на всю жизнь! А бывает, что любовь приходит не сразу, а постепенно, с годами. И часто она оказывается самой крепкой и долгой. Именно такая любовь у Людмилы Мурашкиной. Любовь к своей профессии. Знакомьтесь: Людмила Мурашкина – заведующая производством и главный технолог сети кулинарий и пекарен ООО «Вкус жизни».

**ЛК Людмила, расскажите, что привело вас в эту профессию?**

**Людмила Мурашкина** Как это часто бывает, всё произошло случайно: за компанию с подругами пошла поступать в Воронежский технологический институт пищевой промышленности и поступила, а подруги – нет. Это было неожиданно для меня самой.

В детстве, в школьные годы, я очень любила читать. В наших двух библиотеках, которые были в посёлке под Воронежем, где я жила, перечитала все книги, зачитывалась Гюго, Бальзаком... И когда мне было лет 12–14, я, конечно, мечтала стать библиотечкарем. Атмосфера книг, зал с книжной пылью, когда перед тобой всё это богатство, и ты можешь выбрать, что захочешь! А мама хотела, чтобы я была журналистом. Но при всей моей любви к литературе, способностей к журналистике я в себе не чувствовала, у меня больше технический склад ума. В институте я сначала училась без особого энтузиазма, но по-

том увлеклась химией, мне понравились лабораторные работы, когда в колбах что-то кипит, что-то перегоняешь...

В свою будущую профессию я влюбилась на 4 курсе, начав изучать специальные предметы. Мы осваивали хлебопекарное оборудование, делали проекты хлебозаводов – я была очень увлечена и собиралась писать диплом по данной теме. Но мне предложили заняться научной работой. По её итогам даже оформили авторское изобретение. Уже потом, когда я работала в Самаре, прислали свидетельство на него и премию.

А ещё при технологическом факультете у нас было отделение референтов-переводчиков, где мы изучали наш профессиональный язык – немецкий, переводили журналы по хлебопечению. Сейчас они выпускаются на русском, а раньше приходилось переводить.

Так я стала технологом хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

**ЛК Как вы оказались в Самаре?**

**Л.М.** В Самару я попала по распределению, это было в 1984 году. И сначала, если честно, город мне совсем не понравился. Воронеж мне казался более «мягким», душевным и располагающим. В Самаре же, на мой взгляд, было всё по-другому, другие отношения между людьми. Я была уверена, что отработаю и уеду. А потом, знаете, семья, ребёнок, работа...

И, конечно же, Волга была весомым аргументом. Я стала фанаткой пляжа, пропадала всё лето там, за Волгой.

**ЛК Где вы работали?**

**Л.М.** 21 год я проработала на хлебозаводе, на который меня распределили. Приехала с должностью технолога, прошла несколько стадий и дошла до старшего технолога. Мне очень нравилось заниматься анализом входного сырья, контролем готовой продукции, что-то придумывать, внедрять. Затем мне пришлось освоить немного другую специализацию и заниматься, как сейчас бы сказали, разработкой новых изделий, а, поскольку это было большое производство – запуском новой продукции. Это новые булочки, новый хлеб, от стадии идеи, но, конечно, с оглядкой на уже имеющиеся отработанные технологические процессы. Я придумывала рецептуру, отработывала её в лабораторных условиях, производила небольшие замесы в цехе, начинала обучать персонал, а потом уже мы выходили на полную мощность. Очень приятно, что даже после того, как я ушла с хлебозавода, изделия, булочки и хлеба, которые были запущены в производство по моей рецептуре, продолжали существовать и дальше.

**ЛК Когда проявились ваши организаторские способности?**

**Л.М.** Скорее всего, они были во мне всегда, просто я их не ощущала. Но вот когда мне было 25 лет, мне пришлось заменить начальника производства, на время его отпуска. В моём подчинении оказалось 300 человек! Здесь-то мне и пригодились способности организатора.

**ЛК И как вы, практически девочка, чувствовали себя в тот момент?**

**Л.М.** Я плакала, в буквальном смысле этого слова. С одной стороны, у меня было чувство гордости, за оказанное мне доверие, но с другой стороны, руководящая должность была мне не по душе. Но я понимала, что это временно, положение безвыходное, и я должна выручить, оправдать доверие. Я справлялась, но удовольствия такая работа мне не приносила.

**ЛК Получается, что вам больше по душе технологические моменты, чем организационные?**

**Л.М.** Так и было сначала. При первой же возможности тогда я вернулась в лабораторию, к своим любимым колбочкам, журналам, анализам, приборам.

Но потом, через 20 лет, я почувствовала, что переросла свою работу, мне стало скучно. И поэтому, когда случилось интересное предложение, я уехала работать в район, а потом, вернувшись в Самару, ушла работать в несколько другую специфичку – в сеть супермаркетов. Вот там-то как раз моей главной задачей стало организовывать производство, контролировать качество, витрины, следить, чтобы продукция всегда была свежая, вкусная, чтобы персонал был на своих местах, и чтобы всё вовремя было сделано. Мне очень понравился непосредственный контакт с покупателем, когда ты изготавливаешь продукцию и сразу видишь обратную связь. Я почувствовала, что меня это подпитывает, особенно, когда покупатель довольный и отзывается с благодарностью. Когда подходят к витрине со словами: «Боже, чем это так вкусно пахнет? Мы зашли в магазин и шли к вам на запах!» А у нас только из печи горячая свежая выпечка, аромат... Это просто окрыляет!

Мне приходилось работать по 12 часов на ногах, но я не чувствовала усталости. Всегда приходила на работу в хорошем настроении. Так и сейчас – домой идёшь усталая, но с чувством удовлетворения.

Тогда я и решила расширить свою специфичку – заняться ещё кондитерской выпечкой. Когда меня пригласили в ООО «Вкус жизни» открыть кондитерское производство, я его открывала с нуля: лишь за два дня того, как нужно было выпускать продукцию, появился кондитер, так и взялись за дело – вдвоём. Сегодня у нас 6 пекарен-кондитерских и 10 кулинарных отделов по городу. Я совмещаю 2 функции – заведующей производством и главного технолога, так что пригодился весь мой прошлый опыт.

**ЛК Людмила, все пирожные, вся продукция, что производится ООО «Вкус жизни» придумана вами?**

**Л.М.** Да. При этом мы используем только качественное сырьё, ездим на обучение. Я люблю учиться, узнавать что-то новое. Сразу возникают какие-то идеи, планы, усовершенствования.

**ЛК У вас есть любимые изделия?**

**Л.М.** Думаю, нет, ведь это как с детьми – все любимые. И то, что уже давно в производстве, и новое.

**ЛК А у ваших покупателей?**

**Л.М.** А у наших покупателей, конечно же, есть. С особой теплотой и улыбкой вспоминаю случай, когда перед Пасхой меня вызвали в торговый зал к покупательнице, и она встретила меня фразой: «Здравствуйте, вы сегодня будете печь творожные кексы? Мы вчера у вас купили, но не удержались и вечером съели все. Еле до утра дождалась, чтобы прийти к вам и купить ещё!» Было одновременно и смешно, и радостно!

*Нельзя ругаться, когда у тебя стоит и подходит тесто. Это же живые микроорганизмы – дрожжи, закваски, молочнокислые бактерии, они все живые! Поэтому нужно вкладывать всю свою любовь и душу*

К слову сказать, эти кексы – первое, что я запустила, когда открывала кондитерское направление. Уже 5 лет мы их производим, в этом году изготовили больше 20 тысяч, в городе их многие знают. У меня есть оптовый покупатель, который берёт по 5 тысяч штук каждый год!

**ЛК Как складываются отношения в коллективе?**

**Л.М.** У нас замечательный коллектив, и творческий, и работоспособный. Если нужно выполнить большой объём работы – например, накануне праздников – дружно берёмся за дело. А ещё я принимаю на работу молодёжь, обучаю с нуля. Кондитеры с опытом иногда ворчат, но я говорю: «Ведь это тоже чьи-то дети, и нашим детям кто-то поможет, научит, поддержит, даст стимул, чтобы двигаться вперёд. Вдруг у человека талант, а он просто об этом ещё не знает?»

**ЛК Получается, вы полюбили руководить?**

**Л.М.** Да, я поняла, что не только это умею, мне это нравится. На самом деле руководство – очень увлекательный процесс. Я получаю настоящее удовольствие от своей профессии. По дороге на работу уже продумываю алгоритм действий по приходу. Поэтому не езжу за рулём, чтобы не отвлекаться на дорогу, а иметь возможность настроится.

**ЛК Вы рационализируете всё, в том числе свой путь до работы, чтобы это было максимально эффективно?**

**Л.М.** Да, это так, потому что я совмещаю в одном лице и технолога, и начальника производства, и специалистов отдела снабжения, и ОТК, обязанностей очень много, и если не рационализировать это всё, можно не справиться. Видимо, мой математический ум мне помогает. Сейчас я понимаю, что всё, что случилось у меня в жизни, в профессии – неслучайно.

**ЛК В чём секрет вкусного хлеба?**

**Л.М.** Выпечка хлеба – сложный процесс. Говорят, если пекарь в плохом настроении, хлеб не получится. Нельзя ругаться, когда у тебя стоит и подходит тесто. Это же живые микроорганизмы – дрожжи, закваски, молочнокислые бактерии, они все живые! Поэтому нужно вкладывать всю свою любовь и душу. Тесто очень любит, когда его мнут руками. Вообще я очень требовательна к себе. Говорят – нет предела совершенству, я с этим полностью согласна.

**ЛК Отсюда и ваша любовь к самообразованию?**

**Л.М.** Да, я и сама учусь, и других учу, делюсь знаниями. Тем более, что мы сталкиваемся с такой проблемой – у нас нигде не учат кондитеров-отделочников. Молодёжи приходится учиться на специальных курсах, а они очень дороги.

**ЛК Вы сами любите сладкое?**

**Л.М.** Моя любовь – это хлеб. Я считаю, что вкуснее свежеспечённого хлеба с хрустящей корочкой, с пористым, нежным мякишем – ничего нет. Это мой самый любимый десерт.