

СОЧЕТАНИЕ КАЧЕСТВА С НИЗКОЙ ЦЕНОЙ

Очень нужно продукту, чтоб он был съестной

Внешнее впечатление - парадокс. Поваров из артемовских школьных столовых, специализирующихся на кашах и пирожках, виртуозно умеющих приготовить сытный завтрак за 21,2 рубля, пригласили ... обслуживать саммит АТЭС. Кормили там артемовцы, правда, бойцов Федеральной службы охраны, но даже для них готовили меню из расчета 1500 рублей на человека в сутки. Что уж говорить о гостях саммита! И для парней из ФСО артемовские повара ежедневно "изображали" вкусные блюда из нежной мясной вырезки, свежих морепродуктов, экзотических фруктов, красиво их украшали и роскошно подавали своим дорогим клиентам.

СЕКРЕТ МАСТЕРСТВА

На самом деле никакого парадокса нет. Предприниматель Сергей Петрович Третиников со своей женой Екатериной Сергеевной с 1998 года занимаются школьным общепитом. Начали с гимназии №1, а сегодня уже обслуживают восемь школ АГО - обе гимназии да школы №№2, 6, 7, 11, 16, 20. Ребятам и педагогам очень нравится кухня Третиниковых. Не удивительно, ведь Екатерина Сергеевна несколько лет проработала в отеле "Венеция" у Ольги Владимировны Трушкиной.

- Это была замечательная школа, - вспоминает Екатерина Сергеевна. - Директор отеля "Венеция" меня очень многому научила - и по работе, и по жизни. Я ей очень благодарна за все.

Быть может, бесценным опытом работы Екатерины Сергеевны в одном из лучших ресторанов Приморья и объясняется тот самый парадокс - участие школьных поваров в саммите АТЭС. К слову сказать, испытание выдержано блестяще, бойцы ФСО благодарны работникам столовой за вкусную кухню. А в обыденной жизни интересен такой факт: супруги берут новую школьную столовую с невысокой посещаемостью. Там и ребята - нечастые гости общепитовской точки, и из педагогов обедать ходят единицы. Но проходит полгода - год, и картина резко меняется. Большинство учителей ежедневно питаются в столовой, школьники от них тоже не отстают.

- И это притом, что мы постепенно повышаем цены. Не намного, но регулярно, - рассказывает Сергей Петрович. - Родители и учителя уже понимают: при растущей инфляции цены можно держать только при сокращении количества и



качества порций. Мы не гонимся за дешевизной. Жизнь показывает, что мы правы. Количество постоянных едоков не только не снижается, но и увеличивается.

ИЗ АРМИИ - В ПОВАРА

В "прежней жизни" Сергей Петрович служил боевым офицером. Завершил Ачинское авиационное училище и с 1981 по 1991 год служил в авиадивизии в с. Кневичи. Демобилизовавшись, занялся оптово-розничной торговлей, пробовал себя в автобизнесе, вместе с женой содержал кафе во Дворце культуры. В 1998 году к Третиниковым случайно обратилась за помощью директор гимназии №1. Тогда-то и начался школьный бизнес, объединяющий уже 8 школ.

... По многолетней программе софинансирования с бюджетом АГО в некоторых кухнях

установлено новое оборудование - пароконвектор, морозильные камеры, печи. В нынешнем году супруги отремонтировали столовые и кухни во всех курируемых школах. Новая современная мебель, жалюзи на окнах, постоянный порядок и чистота - в столовые сейчас заходят не

дает последнее.

Кстати, о коллективе. Проблем с кадрами, как и везде, хватает. Но предпринимателям удалось в каждой школе создать костяк - старший повар, помощники. Требования для всех одинаковые, новичков с первого же дня приучают к корпоративной дисциплине.

С понимающим коллективом проще работать. Нет необходимости "зависать" на прописных истинах, можно постоянно идти вперед и совершенствоваться. А продвижение для школьных столовых Третиниковых - острая необходи-

мость. Ведь уже сегодня на всех объектах огромный ассортимент продукции - более 10 наименований горячих блюд для завтрака (супы и каши молочные, макароны с сыром, вареники), почти полтора десятка первых обеденных блюд (рассольник, борщ, щи, супы - гороховый, "харчо", с морской

капустой и т.д.), вторые обеденные блюда зашкаливают за 20 (бефстроганов, голубцы, жаркое, зразы, фрикадельки в соусе, чахохбили и т.д.), множество гарниров и салатов, большой ассортимент пирожков, пицц, булочек и т.д.

И на достигнутом никто не собирается останавливаться.

ПРИОРИТЕТ - УЧЕТУ И КОНТРОЛЮ

Сегодня в Артемовском городском округе, равно как и по всей России, школьные столовые - в руках предпринимателей. В нашем городе помимо Третиниковых в этой нише работают еще несколько деловых людей. И все они удивляются: "Зачем сидеть в специальной программе, зачем тратить дополнительное время и деньги, если весь учет можно вести чуть ли не на пальцах? Законодательство сегодня позволяет".

- Мы работаем в специальной программе "1С - школьное питание", - говорит бухгалтер предприятия Татьяна Викторовна Нагибина. - У нас всегда есть шаблон-меню на две недели, еженедельное меню. При необходимости вносим любые коррективы. Скажем, нет того или иного продукта; если это важно, можно заменить блюдо. Ежедневно мы завозим во все столовые продукты вместе с меню-раскладкой на этот день. Весь учет идет автоматически, и это очень удобно. Учет сразу идет и за количеством, и за качеством.

... По словам Сергея Петровича, кухонным работникам экзамены приходится сдавать не просто каждый день, а по три раза на день. Тут уж не забалуешь.

Блюдам нужно и качество, и привлекательный вид, и демократичная цена.

Ольга Шкурат.

На правах рекламы.



Коллектив ИП Третиников
поздравляет всех своих многолетних надежных партнеров
с профессиональным праздником -
Днём работника пищевой промышленности!

Нынче День пищевода!
Этот праздник славен!
Будет торт наверняка -
Вкусный торт-красавец!
Этот праздник отмечать
Кулинары будут,
Что умеют создавать
Вкусненькое чудо!

Его отметят повара
И стряпухи разные,
Ну и нам уже пора
Вас поздравить с праздником.
Так примите же сейчас
Наши поздравления!
Мы же ждем всегда от вас
Чудо-угощения!