

Столоваться будем здесь

РАБОТАТЬ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ВСЕГДА ВЫГОДНО, ЕСЛИ ГОТОВИТЬ ВКУСНО И НЕ ЗАДИРАТЬ ЦЕНЫ

Давно уже распалась единая областная система потребкооперации, некогда включавшая розничную торговлю, столовые, собственное производство продуктов, полуфабрикатов, хлебобулочных изделий. Но эту пустующую нишу постепенно занимают другие фирмы.

МОЁ ДЕЛО
Людмила ДАНИЛКИНА

ЕСЛИ будете проездом или гостить в посёлке Батецкий, обязательно зайдите в столовую и купите местную выпечку и пельмени.

— Как только райпо перестало существовать, мы взяли в аренду их помещения и продолжили работу, — говорит председатель правления потребительского общества «Новгородское» и директор Комбината общественного питания Светлана УЛЬЯНОВА. — Какие-то площади мы выкупили, какие-то — продолжаем снимать. Сейчас в зоне нашей ответственности — десять объектов в двух районах: Батецком и Новгородском, в том числе и четыре школьные столовые.

И если в прилегающем к областному центру муниципалитете конкуренты у комбината

имеются, то в Батецком — ни одного.

— Ну не можем мы оставить три школы этого района и ещё одну в Новгородском без питания. Да, требования к детским блюдам и организации работы кухни в учебных заведениях очень жесткие, но мы их выполняем, — констатирует Светлана Александровна.

А вот торговля полуфабрикатами и кондитерской выпечкой в небольшом сельском районе идёт бойко. А раз есть спрос, увеличиваются и объёмы производимой продукции. По словам поваров, летом население батецкого края за счёт дачников увеличивается как минимум в два раза. И в кулинарии не залеживаются ни выпечка, ни котлеты, ни пельмени.

— Не верьте, когда говорят, что невыгодно держать кафе и столовые, потому что на этом рынке — большая конкуренция.



Светлана Ульянова (слева) говорит, что в общепите работают только талантливые и любящие кухню люди.

Фото Людмилы ДАНИЛКИНОЙ

Заведений общественного питания действительно много, но они бы не действовали, если бы не приносили прибыль, — продолжает разговор Ульянова. — Мы в городе работаем только на доставке горячих обедов и ещё обслуживаем столовую в администрации Новгородского района. Остальные наши точки — в посёлках и деревнях. И дела идут неплохо. Хлеб печем в Новоселицах и развозим по магазинам двух районов. Отремонтировали кафе в Пролетарии, столовую — в Панковке. В планах этого года — привести в порядок здание в посёлке Батецкий.

НА ВОПРОС о секрете успеха Светлана Александровна отвечает просто: повара готовят по-домашнему. И ведет на кухню пролетарского кафе. Там на самом видном месте лежит советских времен сбор-

ник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Повара в один голос заявили, что пользуются исключительно технологической картой этой книги. А поскольку жалоб от клиентов нет, значит, всё делают правильно и вкусно.

— Консерванты в наших блюдах отсутствуют. Хотя нет, при выпечке хлеба используем йодированную добавку — по ГОСТу. В котлетах, например, как и положено, 60% — фарша, 30% — булки, остальное приходится на специи и яйца. В Батецком до сих пор делаем пельмени ручной лепки, хотя и машинная тоже присутствует. Недавно запустили линию по производству хинкали. Покупатели есть на всю нашу продукцию, — не без гордости заявляет Ульянова.

Всего в штате комбината — 50 человек, многие трудятся десятилетиями. По признанию

ПОВАРА ГОТОВЫ СРАЗУ ПОСЛЕ ШКОЛЫ ВЗЯТЬ РЕБЯТ И НАУЧИТЬ ВСЕМУ, ЧТО ЗНАЮТ И УМЕЮТ САМИ.

Ульяновой, средний возраст сотрудников подбирается к пенсионному. Студенты регулярно проходят практику, но работать в заведениях общепита районного масштаба не очень-то хотят, нацеливаются на столичные кафе и рестораны. А люди организации нужны, особенно — в Батецком районе.

В среднесрочных планах комбината — увеличивать клиентуру и объёмы доставляемых горячих обедов в Великом Новгороде. А также открыть кулинарию в Луге Ленинградской области, что недалеко от посёлка Батецкий.

» **18 000 рублей**

— средняя заработная плата сотрудников Комбината общественного питания. Повара получают значительно больше.



В пролетарском кафе все повара местные. Трудятся сменами. Стаж работы специалистов — от 20 лет.

Фото Людмилы ДАНИЛКИНОЙ

Знакомьтесь, София СЕРГЕЕВА, студентка 3 курса Новгородского торгово-технологического техникума:

— Я — местная, из Пролетарки. Моя бабушка — повар VI разряда, много лет трудилась в поселковом кафе. Я пошла по её стопам. Сфера общепита развивается, думаю, что, работая в ней, можно сделать хорошую карьеру. Сейчас я на практике в знакомом с детства кафе.

Однако работать в Пролетарии девушка не планирует, потому как в этом кафе не занимаются кондитерскими изделиями, на которых она специализируется. И тут же от руководителя комбината студентка получила предложение — часть практики пройти в батецком кондитерском цехе.

