

Пекарня «Пирогоф» работает в Жигулёвске 2010 года. За это время многие горожане успели полюбить выпечку, которую она предлагает покупателям. Секретами кулинарного мастерства с читателями «Жигулёвского рабочего» делится создатель пекарни Кирилл Яковлев:

– Дело у нас семейное. Моя бабушка много лет работала в кулинарии в В-1. Семь лет назад я решил, что с бабушкиным опытом и моим желанием трудиться мы вполне могли бы открыть собственное дело. Так появилась пекарня «Пирогоф». Сначала производство было совсем маленькое и находилось в Морквашах. Потом мы переехали по адресу: улица Самарская, 3 (торговый дом «Семейный»). Именно там пекарня находится сейчас. В дальнейшем планируем расширение: хотелось бы построить собственное здание в В-1 и открыть мини-пекарни в микрорайонах города, чтобы горожане неподалёку от дома могли покупать качественную выпечку. Пока же, помимо основного торгового зала, приобрести продукцию нашей пекарни можно в кулинарии на остановке Могутовой (в сторону города).

Ассортимент пекарни «Пирогоф» – это, прежде всего, традиционная русская выпечка: пироги, пирожки, ватрушки, расстегаи, кулебяки. Кроме того, представлена продукция из слоёного и песочного теста – всего около пятидесяти наименований. Не каждый день выпекаем все, происходит ротация, но постепенно ассортимент продолжает расширяться, ведь покупатели постоянно хотят чего-то нового. Благо, сейчас достаточно информации, есть возможность осваивать и улучшать технологию изготовления новых видов выпечки. Так что, думаю, самый требовательный покупатель найдёт у нас что-то по своему вкусу. Возможно, в меньшей степени мы охватываем только молодёжную аудиторию, которая нередко предпочитает гамбургеры и хот-доги. Этим направлением мы не занимаемся, но любимую многими пиццу выпекаем. В будущем собираемся взяться за изготовление хлеба, но не на «быстрых» дрожжах, а на опаре. Эта технология, конечно, сложнее, зато хлеб получается более полезным и вкусным. Считаю, он будет востребован, ведь сейчас многие люди стараются приобретать так называемые «продукты здорового питания». Проблема в том, что зачастую подобная маркировка может стоять на любых товарах, и покупателю трудно разобраться, соответствует ли она реальным характеристикам продукта. Понятие качества стало несколько размытым. А мы ставим перед собой задачу, не побоюсь этого слова, воспитать у покупателей чувство качества. Наша выпечка готовится вручную, её можно назвать домашней: не у каждого есть время дома испечь пирог, а у нас можно

приобрести как раз то, что хотелось бы, но не получается приготовить дома. Конечно, качественная продукция не может стоить очень дешево. Снижать цену можно за счёт того, что, например, класть меньше начинки. Мы так поступать не хотим, в выпечке должно быть оптимальное соотношение начинки и теста. Вместе с тем, учитывая нынешнюю непростую экономическую ситуацию, стараемся устанавливать оптимальные цены. Стоимость пользующейся широким спросом продукции, такой как пирожки с картошкой, капустой, яблоками, даже немного снизили. Когда человеку приходится отказывать себе в том, чтобы вкусно поесть, совсем грустная жизнь получается.

Сейчас, когда бабушка ушла на заслуженный отдых, мы приняли наёмного работника – пекаря (ФИО?) Но это тоже, можно сказать, человек «старой закалки». Приходили стажироваться более молодые сотрудники, но, к сожалению, с работой не справились. Тем не менее, в перспективе пекарне всё равно понадобятся молодые кадры. Я пробовал сотрудничать в этом направлении с Жигулёвским государственным колледжем. Если найти людей, которые действительно хотят работать и развиваться, готов даже отправлять их на курсы повышения квалификации. Но наша профессия непростая: достаточно сказать, что приступаем к работе в четыре часа утра. И отношение, настрой человека очень важен. Ведь, когда замешиваешь тесто вручную – отдаёшь ему свои мысли, эмоции. Если с неохотой трудиться, хорошая выпечка не получится.

В то же время, при всей трудоёмкости, профессия пекаря интересная, потому что позволяет совершенствоваться. Нужно знать много нюансов, начиная от закупки продуктов до размещения выпечки в торговом зале, где свет на неё должен падать таким образом, чтобы она выглядела аппетитно и её хотелось попробовать. Такая работа – не просто источник дохода, а часть жизни.