



Нас всех испытывает время, стремительно бросая свои вызовы, тем самым жёстко проверяя на прочность. И только самые сильные могут смело отвечать этим вызовам, меняя к лучшему мир вокруг себя.

Мой собеседник - человек от земли, который благодаря всему тому, что даётся от родителей, стараниям прошёл путь от простого деревенского мальчика до руководителя, не отрываясь от своих корней. Знание жизни и знание людей - это бесценное качество для руководителя любого уровня.

Мы разговариваем в уютном кабинете, где каждые тридцать минут бьют часы, напоминая о быстротечности времени. Непривычно видеть Рубика Сережаевича Амрояна в кипенно-белом халате, но на пищевом предприятии - как в аптеке.

Этим летом исполнилось двадцать лет, как он руководит Жигулёвским хлебозаводом. Не

так давно произошло ещё два значимых события: Рубик Сережаевич возглавил местное отделение партии «Единая Россия» и избран депутатом губернской думы.

I

Первое, о чём хотелось спросить, детство. Ведь дитя, как сундук: что положишь в него, то потом и достанешь.

Мальчик вырос на берегу высокогорного пресного озера Севан в селе Личк (Озерье), получившем название от семи родников. Привычка пить чистую воду осталась на всю жизнь, и теперь никогда не проезжает мимо любого родника. Жили большой семьёй: четверо детей, родители, бабушка, дедушка, рядом дядя с семьёй. Все много работали и дружно общались. С шести лет дети пасли скотину, с двенадцати - косили сено, поливали огород. Держали много гусей, четыре коровы, баранов, телят. Возле дома огород в тридцать соток и за деревней - двадцать. Картошку поливали вручную, четыре раза за сезон. Корову после отёла лишь через месяц отправляли в стадо, которое гоняли за десять километров в горы, а до этого за ней присматривали дети.

В армянских семьях в младенчестве мир познают от матери, бабушек и дедушек. Отцы учат мальчиков преодолевать слабость, боль и страх, брать на себя ответственность за поступки и будущую семью. Позже к процессу воспитания подключается школа и весь окружающий мир. Самое главное - уважение к старшему. Встань при его появлении, уступи место, не говори, а только почтительно отвечай на вопросы. В детстве не было слов «не хочу», «устал». Бог дал сегодня, пока дождя нет.

- В страду спали по два-три часа. Мама зароет в сено, а сама выходит на дорогу и на грузовике добирается домой. Ночью воют волки, но усталость перебарывает страх, - рассказывает Рубик Сережаевич. - В горах солнце встаёт в четыре утра, и ты вместе с ним. Косишь до одиннадцати и маму с обедом поджидаешь. Ели один-два раза в день - и нормально.

Родители не баловали, но обеспечивали всем необходимым. Создавали все условия для учёбы. Село большое, и на каждой улице начальная школа размещалась в нанятом доме, в пятый класс шли в общую школу. В селе жила учительница с Украины, она преподавала русский и литературу. Это помогло освоить язык. Мама трудилась по дому, отец руководил автодорожным предприятием в Ростовской области. Его до сих пор там помнят и уважают. Домой он приезжал лишь на несколько месяцев в году, зато, как только убрали картошку, летели к нему в гости. Папа заранее покупал билеты на самолёт и присылал их по почте.

Сейчас в родном селе остались двоюродная сестра и родные могилы, их навещают каждый год. Соседи приглядывают за домом. Кто хочет, пользуется садом. По правилам продавать родительским дом нельзя, это всё равно, что продаёшь фамилию.

II

У заводского хлеба много почитателей, несмотря на то, что тут и там появляются маленькие пекарни. Его продают в специальных киосках, распложенных по всему городу, две тысячи свежеепечённых булок увозят в «Ашан», а недавно большой заказ поступил из Ставропольского района. Сельские жители признают только старую рецептуру.

- Мы уже как-то привыкли покупать в киосках лаваш, матнакаш, лепёшки особой формы. А ведь это всё хлеб из вашего детства?

- Летом каждую неделю мама пекла лаваш. В холодное время года его готовили сразу на несколько месяцев. Собирались соседи, человек десять-пятнадцать, мужчины заготавливали дрова, высушенные коровьи лепёшки, их угли долго держат тепло. Армянский лаваш не терпит суеты. Первый хлеб раздавали детворе и прохожим. И этот вкус остаётся потом с тобой на всю жизнь. Буханку чёрного или белого я в своём детстве мало видел, только когда поступил учиться в Ереван, - говорит Рубик Сережаевич.

Кстати сказать, традиции выпечки армянского хлеба включили в составляемый ЮНЕСКО список нематериального культурного наследия человечества. Когда весной в Тольятти открывали Армянскую апостольскую церковь Святой Богородицы, на торжество собралось много народу. По традиции в огромных казанах готовили баранину, чтобы раздавать пришедшим, более ста лавашей испекли на Жигулёвском хлебозаводе к такому событию. Или день был особенный, но напомнили они тогда вкус маминого хлеба.

Примеров благотворительности хлебозавода можно приводить много. Все мы помним, как угощали жигулёвцев куличами на городском празднике, не забудутся одиннадцать метров царь-пирога, который тут же дружно съели, на фестивале в Ширяево. Р.С. Амроян поддерживает городской спорт и многие культурные мероприятия, возит бесплатный хлеб в ширяевский детсад и всегда помогает детям. Один мой знакомый как-то сказал, что вокруг много обеспеченных людей, но не каждый готов поделиться. На это замечание у Рубика Сережаевича свой пример.

- Дочь нашего соседа выдавали замуж. Уважаемая семья, но зарплаты маленькие, отец работал водителем, мать медсестра. А армянская свадьба - это 500-600 человек, длится три дня. И тогда папа сказал: «Все расходы на приданое невесте я возьму на себя». Папа хорошо зарабатывал, но не имел права тратить, всё согласовывалось с родителями. Такая традиция. И я, когда работал в Армении, привозил зарплату в родительский дом. Она там увеличивалась, как в хорошем банке, - улыбается Рубик Сережаевич.

Без добра человек не человек. Можно купить дорогой коньяк, а можно кому-то помочь. В долг не даёт - обжётся. А вот когда дочь попросила на лечение чужого ребёнка, конечно, дал. Есть такие вещи, которые должны быть в нашей жизни, как дождь или поднимающееся по утрам солнце. Он уверен, они закладываются, в первую очередь, в семье.

Во время разговора не раз повторил, что деньги должны работать на человека. О том, что они в принципе должны работать, понял ещё в юношеском возрасте.

Когда отец выделил аккредитив на институт, потому что просто так в Ереване поступить было нереально, парень пожалел их отдать и положил в банк, но документы пришлось отнести в техникум. Всё выяснилось только в ноябре, когда его приехали проведать, но что-либо менять было уже поздно. У студента имелось несколько источников финансирования. Домой возил посуду, нехитрую утварь, и мама осознанно давала две цены, чтобы поддержать студента, бабушка доставала свои сбережения из записки, дед тянулся за портмоне на предложение привезти новые карты со словами: «Только отцу не говори». Ну и, конечно, к отъезду папа выдавал на самые необходимые расходы.

Служил в Киргизии. Армия преподавала свои уроки. Дважды довелось возить в Афганистан боеприпасы. Вернулся домой с болячками. Поправлял здоровье в Москве, в институте им. Сеченова. Там же учился в автодорожном институте. Пошёл по стопам отца.

III

В Жигулёвске всё начиналось с нуля. Шиномонтаж на заправке, тяжёлый физический труд, по ночам таксовал. Нужно было кормить семью, заботиться о детях. Затем работал мастером на комбинате стройматериалов, полтора года на заводе в Переволоках. Однажды к нему пришли рабочие с хлебозавода и попросили возглавить предприятие. Это были девяностые. Завод в упадке, огромные долги, зарплату не платили, воровали. Ему угрожали, строили препоны. Он не торопился с ответом. Но поддержала городская власть, и тогда потеплело. Поначалу пришлось продавать своё нехитрое имущество, вкладывать в производство, гасить долги, формировать коллектив. Сегодня 440 рабочих мест, связанных с заводом, а было 86. За двадцать лет сделано много. Завод продолжает работать по технологии пятьдесят второго года, и это, скорее, хорошо. Сохранили печи и остальное оборудование, благо, машиностроение сейчас такое, что под заказ любые комплектующие. Продолжают использовать классическую рецептуру. Делают для себя закваску, дрожжи, опару без химии и добавок. Сами выращивают продовольственное зерно возле Саратова, закладывают на хранение. Получается замкнутый цикл. Директора огорчает, что крупные сети, кроме «Ашана», не берут жигулёвский хлеб, потому что хотят продавать его с большой накруткой и делать деньги из воздуха. У хлебопекарного производства низкая рентабельность (минус 6-7 процентов), прибыль идёт за счёт кондитерских изделий, булочек, ватрушек. Наш завод отличается большим разнообразием. Глядя в витрины, глаза разбегаются, изделия так и просятся в рот, они дышат, потому что упаковываются вручную. В этом проигрывают торговые монополии, где ассортимент не меняют годами, а булочки и батончики запечатывают наглухо. Специалисты завода постоянно работают над обновлением ассортимента, улучшением вкуса. Контроль качества продукции очень строгий. Иначе себя же и накажешь. К примеру, идёт машина с тортами в Самару, ждёт, пока в магазине сделают баканализ, и, если что не так, привезёт товар назад. К счастью, такие ситуации единичные.

Есть классические рецепты, которые хранят годами. Возьмём любимый всеми дарницкий хлеб. Для него выращивают закваску на месяц, а то и на год. Живая культура требует особой сноровки. В процессе изготовления хлеба надо учесть много нюансов: смесь ржаной обдирной и пшеничной муки, масса по ГОСТу, кислотность, влажность, пористость мякиша... Тесто укладывают в формы и отправляют на расстойку. Выпечка - целая песня. Перед выемкой из печи булки окидывают опытным взглядом. Чуть промазал - и хлеб может оказаться то кислый, то пористый, то с пустотой внутри. Как в любом деле, здесь важны человеческий фактор и любовь к профессии. Основные специалисты на заводе уже давно, ими дорожат, а случайные люди не задерживаются.

Бывая за рубежом, всегда обращает внимание на местный хлеб. Одно время даже булочки отовсюду возил, но испечь похожие не получалось. Потом понял, что в них много добавок. Вроде вкусно, но не всегда полезно. На нашем заводе стараются использовать как можно больше натуральных продуктов. Благо октябрьские яблоневые сады под боком, а значит, и вкусное повидло. Своё зерно в элеваторах всегда с запасом на год. Санкции не страшны. Вот только со сливочным маслом незадача вышла. Всегда покупали бразильское и бельгийское. В коробке 25 кг, при нагревании терялось где-то полкило. А вот из отечественных двадцати килограммов после термической обработки остаётся лишь семь. Такая арифметика.

Самые серьёзные хлебопёки, по мнению Рубика Сережаевича, французы, у них вся рецептура научно разрабатывается. Немцы свято чтут традиционные технологии. Было приятно обнаружить в одной частной немецкой пекарне советское оборудование. Когда в Дрездене шёл чемпионат мира по футболу, жигулёвские пекари изготовили ржаной хлеб в виде футбольного мяча, все ахнули... В выставках и конкурсах завод участвует регулярно. Привычка такая: себя показать и опыт других перенять.

IV

Предприятие не всегда приносит прибыль, и тогда руководителю приходится заполнять брешь, беря из других сфер предпринимательской деятельности. Достигнув определённого уровня состоятельности, люди, как правило, рвутся во власть. «Со мной это не так, - возразил Р.С. Амроян. - Если нужны мои знания, опыт, если есть поддержка, уверен, что могу что-то сделать, только тогда соглашусь».

В губернской думе вместе с В.В. Коротких они продвигают интересы города. В компетенции депутата здравоохранение, демография, сельское хозяйство и продовольствие. Есть задумка уменьшить налоговое бремя для афганцев и других участников локальных войн. Очередное выездное заседание губернской думы посвятят жигулёвскому роддому.

Депутат уверен: наш город выглядит достойно по многим позициям. Возьмём переселение из ветхого жилья, ремонт дорог, выделение квартир сиротам, установку детских площадок и спортсооружений. Главное, чтобы каждый житель чувствовал себя здесь хозяином. Когда идёт горожанин утром и кидает мешок с мусором за забор хлебозавода, что тут скажешь. Если в городе кому-то сложились условия создать свой

бизнес, нажить капитал, не будь толстосумом, сделай в ответ что-то на благо всех его жителей. Отремонтируй часть дороги, вложи в строящуюся церковь, профинансируй спортивное мероприятие, да мало ли на что ещё не хватает средств в бюджете! Будь на своей территории не почётным гостем, а почётным гражданином.

Большая ошибка не ходить на выборы и ругать на кухне жизнь. Активность электората поддерживает власть, и тогда в бюджет поступают дополнительные финансы. Даёт результат участие в серьёзных партийных проектах. Мы видим, как преображаются фасады, тротуары, дороги, парки. Даже скептики не смогут назвать это партийными проектами. «Любому бизнесу необходимо быть социально ответственным, поэтому все реальные силы города должны объединиться в «Единой России», - считает лидер партии.

Земляки гордятся Р.С. Амрояном. На сайте союза тольяттинских армян можно прочесть: «Наш уважаемый Р.С. Амроян удостоен звания почётного гражданина г. о. Жигулёвск». Жигулёвск теперь уже стал не менее дорог, чем родное Озерье.

Он продолжает помогать чужим детям и с особой теплотой говорит о своих. Старшая дочь работает в администрации, сын трудится рядом, другой сын экономист, работает в торговле, следующий служит в Саратове, младший учится в школе на отлично, помогает по хозяйству, самой маленькой дочке три года. Приезжает внук. «Я счастливый человек, когда все собираются вокруг меня».

Фото А. МЕДВЕДЕВА