

Радь пригласить!

ЗНАЕТЕ, КАК ГОВОРЯТ?
«ДОБРЫЙ ЧЕЛОВЕК — ЭТО СЫТЫЙ
ЧЕЛОВЕК»: ТАК ВОТ, ЧТОБЫ
ВЫ ВСЕГДА БЫЛИ ДОБРЫМИ
И СЧАСТЛИВЫМИ, МЫ РАДЫ
ПРИГЛАСИТЬ ВАС В НАШУ
УЮТНУЮ «СВОЮ ПЕКАРНЮ»
«БЕЛЫЙ И ЧЁРНЫЙ».

Так, по-доброму, приглашают к себе в гости на страничке группы в социальной сети «ВКонтакте» всех покупателей хозяева не так давно распахнувшей двери «Своей пекарни «Белый и Чёрный». Но группа, где сегодня уже 500 подписчиков, стала несколько тесновата, и молодые предприниматели решили рассказать жителям ближайших к Лесному городов со страниц нашей газеты о своих планах и, пусть пока маленьких, но всё же достижениях.

Сразу же оговоримся, что передать того аромата свежеспечённого, румяного хлебешка, который распространяется не только внутри помещения пекарни, но и на всю ближайшую округу, нам будет через газету непросто. Но вот восторг от общения и с хозяевами пекарни, и с их посетителями постараемся передать во всех красках журналистского жанра.

Во-первых, уютное и снаружи, и внутри небольшое помещение пекарни, что находится по адресу:



Ни один из посетителей «Своей пекарни «Белый и Чёрный» не уходит без покупки

Хлеб, испечённый с любовью

(или «вкусный» репортаж из пекарни)



ул. Ленина, д. 62 (с торца ТЦ «Калипсо») манит чистотой и продуманным до мелочей пространством. Здесь каждая вещь на своём месте и говорит о любви хозяев к выбранному делу. Каждая лампочка на потолке и прилавке светит особым, правильным светом. Столик и мягкие кресла стоят в уголке и предлагают присесть и выпить чашечку свежесваренного натурального кофе. А самая главная достопримечательность, Её Величество — современная конвекционная печь, из которой выходят, с последовательной технологической периодичностью, то румяные белый и чёрный хлеба, то пирожки и булочки с хрустящей корочкой, то аппетитные пироги, изготовленные на заказ, а то и просто незамысловатые, но тоже по-домашнему милые сухарики, любимый перекус всех времён и народов.

Во-вторых, с самого начала продуман стиль и маркетинг мини-пекарни. Как подчеркнул **Иван Черных** (именно он и является индивидуальным предпринимателем, на чьё имя зарегистрирован данный «вкусный» бизнес): «Это наше (а он не отделяет от себя своего друга **Артёма Сибатуллину**, с которым и задумывали они открыть хлебное производство) первое дело! И от замыслов до воплощения прошло не менее 2-х лет. Как мы вынашивали идею, как присматривали помещение, как впервые обратились в Фонд поддержки предпринимательства в Лесном и получили грант в проекте „Начни своё дело“, а впоследствии и Диплом за открытое новое производство, который вот стоит на своём почётном месте в своей пекарне и радует нас. Столько всего вместе пережили! А уж когда наша первая продукция увидела свет...» Впервые горожане познакомились с новым брендом «Своя пекарня «Белый и Чёр-

ный» на Аллее предпринимателей 12 июня 2018 года, на выставке-дегустации, проводимой в День города в парке культуры и отдыха. А первый раз распахнулись двери «Своей пекарни «Белый и Чёрный» чуть позже... «25 июля!» — дружно, хором называют дату рождения своего любимого детища Иван и Артём.

В-третьих, и это самое главное, знаменита «Своя пекарня «Белый и Чёрный» качеством своего хлеба. Пока мы делали фоторепортаж с места событий, ни один из покупателей, заходивших в пекарню, не ушёл без покупки. Поверьте, это при нынешнем изобилии торговых сетей и ассортименте хлебобулочных изделий — очень важный показатель. А главное, посетителям не надо было даже задавать вопросы. Завидя нас, они тут же начинали расхваливать и самих ребят (а за прилавком в красивой белоснежной современной спецодежде ребята тоже стоят только сами, таково их правило), и тот или иной любимый хлеб, за кото-

рым приходят сюда постоянно. Так, например, пенсионерка Людмила Михайловна приходит сюда за свежей выпечкой, вот уж, действительно, факт неоспоримый — ведь бабушки сами искусно пекут, а тут каждый день она идёт в СВОЮ пекарню. Покупательница Юлия, что работает в Нижней Туре, а живёт в Лесном, сказала, что на выпечку из СВОЕЙ пекарни их семью «подсадили» дети. «Принесли как-то домой хачапури, и вот с тех пор ездим сюда почти каждый день. Ничего не скажешь, вкусно!» — подчёркивает улыбаясь Юлия. Надежда Михайловна, идя с прогулки по скандинавской ходьбе, зашла в пекарню, и её выбор остановился на двух «лодочках», шаньге с картошкой, пирожке с яблоком и чёрном батоне, который она, как поведала покупательница, особенно предпочитает. А вот одна из посетителей зашла в СВОЮ пекарню в первый раз и очень удивилась изобилию и аромату свежей выпечки. Как раз в тот самый момент Артём открывал чудо-печь, в которой и готовится вся продукция. Достав из неё противень с румяными пирожками, каждый он ловко смазал кондитерской кистью, смоченной в масле. Наталья (так зовут девушку) не смогла отказать себе в удовольствии и сделала, как сама призналась, первую покупку в СВОЕЙ пекарне. За что в знак бла-

годарности и своеобразного приветствия нового клиента своего производства хозяева предложили ей чашечку тоже очень вкусного и ароматного кофе, который варится здесь в кофе-машине. Думаю, Наталья теперь уж точно станет постоянным посетителем СВОЕЙ пекарни, ведь такие приятные сюрпризы люди не забывают...

Одним словом, хлебешек и другая выпечка на любой вкус найдётся здесь, в этом уютном новом месте с красноречивым названием «Своя пекарня «Белый и Чёрный», разместившейся на небольшой площади, всего в 50 квадратных метров. Да, забыли ещё рассказать, что готовят хлебобулочки и праздничные, и именинные пироги на заказ, а с февраля этого года освоили и изготовление своей фирменной пиццы, но это будет уже большой круг, на дружный семейный стол. Кстати, скажем по секрету, Иван Викторович рассказал нам, что скоро у этого нового блюда, пиццы, будет и фирменное название, которое, как он надеется, станет новым популярным брендом Лесного.

Вот так, шаг за шагом, друзья работают над новыми, «свежеспечёнными» идеями вместе с вами, дорогие покупатели, **преображая «Свою пекарню «Белый и Чёрный»** и приглашая вас к себе каждый день.

«А все же, в чём секрет Вашего успеха?» — спросили напоследок мы друзей Ивана и Артёма. И вот что услышали в ответ: «Вкладывать кусочек своей души, каждый день и каждый раз выпекая всё новый и новый хлеб для своих любимых горожан!»

Т. ПЕВЧАЯ
г. Лесной
Фото С. Чикишева ©



Артём достаёт ароматные пирожки из чудо-печи прямо в торговом зале пекарни

Кадры

У комбината «ЭХП» — новый заместитель гендиректора

С 1 МАРТА на должность заместителя генерального директора по производству ФГУП «Комбинат «Электрохимприбор» назначен Александр Хоценков, работавший ранее на должности начальника цеха базовой оснастки и оборудования.



А.А. Хоценков

Александр Анатольевич Хоценков окончил Московский институт инженеров железнодорожного транспорта, после окончания института трудился на Люберецком заводе мостостроительного оборудования, служил в Вооружённых силах РФ на офицерских должностях. В 1988 году откомандирован из Министерства обороны РФ в Министерство среднего машиностроения, в военно-сборочную бригаду ФГУП «Комбинат «Электрохимприбор». В 2010 году А. Хоценков становится заместителем начальника производственно-диспетчерского отдела комбината по специальному производству, а в 2014 году — начальником производства базовой оснастки и оборудования.

Награды: медали «За отличие в военной службе» 1, 2, 3 степени, МО РФ «100 лет ВВС», «70 лет Вооружённым силам СССР», «За заслуги в ядерном обеспечении», «70 лет атомной отрасли»; знаки отличия «Академик И.В. Курчатов» 4 степени, «За заслуги перед атомной отраслью» 3 степени, «Ветеран атомной энергетики и промышленности»; Благодарственное письмо генерального директора Госкорпорации «Росатом».

Став руководителем цеха базовой оснастки и оборудования, Александр Анатольевич вывел его из отстающих и наладил ритмичное производство базовой оснастки и оборудования, реорганизовав работу участков для максимального повышения эффективности. Поставленную генеральным директором **Сергеем Жамилевым** задачу организовать на производстве участок для серийного изготовления на комбинате ячеек комплектных распределительных устройств А. Хоценков успешно выполнил.

ПО ИНФ. САЙТА
КОМБИНАТА
«ЭЛЕКТРОХИМПРИБОР»
Фото из сети Интернет