

## 26 мая – День российского предпринимательства

— Я ЖИТЬ БЕЗ «ЕЛЕНЫ»  
УЖЕ НЕ МОГУ. ИДУ С РАБОТЫ И  
ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАГЛЯНУ, ЧТОБЫ ЧЕГО-  
НИБУДЬ ВКУСНЬЕГО КУПИТЬ.  
— ЧТО ЗА «ЕЛЕНА»? —  
ПОИНТЕРЕСОВАЛАСЬ Я У ПОДРУГИ.  
— ЭТО НОВАЯ ПЕКАРНЯ. ОНА  
ОТКРЫЛАСЬ У НАС НЕ ТАК ДАВНО. ТЫ  
НЕ ПРЕДСТАВЛЯЕШЬ, КАКАЯ У НИХ  
ВКУСНАЯ ВЫПЕЧКА! А ГОЛУБЦЫ,  
ПЕЛЬМЕНИ, КОТЛЕТЫ — ПРОСТО  
ОБЪЕДЕНЬЕ! ДОРОВО ТО, ЧТО  
АССОРТИМЕНТ У НИХ ПОСТОЯННО  
ОБНОВЛЯЕТСЯ, А НЕ ОДНО И ТО ЖЕ  
ПОКУПАТЕЛЯМ ПРЕДЛАГАЕТСЯ.

Восторженные отзывы приятельницы направили меня на ул. Машиностроителей, 19а туда, где открылась чудо-мини-пекарня «ЕЛЕНА»...

Почитатели горячих пирожков и булочек приходят сюда за несколько минут до открытия, чтобы успеть взять полновесные изделия с пылу с жару и опередить садоводов, которые берут выпечку с запасом, быстро опустошая полки с вкусным товаром. Действительно, трудно устоять, если загорелыми печеными «щёчками» с витрин тебе «улыбаются» булочки с шоколадом, с корицей, с маком и яблоками. За стеклом теснятся аппетитные лепёшки пиццы, щедро наполненные начинкой. Здесь же пироги подставляют румяные бока, приглашая отведать. Отдельное внимание хлебushку. Он здесь разный — ржано-пшеничный, мультизлаковый, сырный, с отрубями и даже томатный. Разный, но всегда полезный, пышный, вкусный и свежий. В холодильнике лежат самолепные пельмени с разнообразной начинкой, мясные зразы, котлеты из горбуши и минтая, голубцы ленивые и классические. За всем этим сдобным пиршеством стоит Елена Леонидовна Рыжкова, её дружный коллектив профессионалов и старательных учеников.

### 800 ПИРОЖКОВ ИСПЕЧЬ, 500 ЕДОКОВ НАКОРМИТЬ.

С азами поварского дела Елена познакомилась в 16 лет. Мама помогла ей устроиться в больницу № 2 ведомства НТМЗ, помощником повара. Тогда мамин участие сыграло судьбоносную роль. С первого дня Лена влюбилась в свою работу. Она с большим интересом и рвением получала первые навыки в профессии. Лена оказалась хорошей помощницей. Несмотря на юный возраст и отсутствие опыта, ни одного блюда она не испортила. Затем на предприятии Р.Х. Аскаровой девушка научилась продавать кондитерскую продукцию и изготавливать по-



Елена Рыжкова ценит работников. Сегодня это редкость, от того проникаешься ещё большим уважением к ней. На снимке: Елена Рыжкова, Татьяна Хабарова.

# Хлебушек от «ЕЛЕНЫ»

луфабрикаты. Следующий важный урок Елена получила на кухне лагеря «Ельничный», где ей довелось варить, жарить, печь на 500 едоков и делать раскладку на блюдах так, чтобы всем всего было поровну.

Хорошей профессиональной школой стал для неё Нижнетуринский хлебокомбинат, из кондитерского цеха которого она вышла полноценным специалистом. Шлифовка всех граней мастерства состоялась в столовой «Тизола». Здесь одних пирожков по 800 штук в печи выпекалось. Но настоящему мастеру никакие объёмы не страшны, коллеги лишь с радостью восклицали: «Где же ты, Елена, раньше была?!».

— Сейчас, оглядываясь назад, понимаю, что к открытию мини-пекарни шла всю сознательную жизнь. Начинать собственное дело — всегда риск. Но интуиция мне подсказывала, что всё получится. Главное я была уверена в своих силах, ведь я всегда стремилась брать на себя ответственную работу. Мне нравилось быть значимой. Создание мини-пекарни «ЕЛЕНА» родилось из желания накормить вкусной домашней выпечкой не только семью, — отмечает Елена Рыжкова.

Родные идею поддержали. Мама Раиса Гарафудиновна Котомцева и свекровь Зинаида Константиновна Рыжкова выступили спонсорами проекта.



За отличный хлеб спасибо Вере Куликовой!

Бизнес стал семейным. Елена — шеф и главный пекарь, сестренка Татьяна — заведующая мясным цехом и пекарь-универсал, дочь Евгения — бухгалтер и продавец-кассир, сын Артём — коммерческий директор, на муже Андрее — доставка продукции в соседние города.

— Начинали с сестрой вдвоём. Уходили из пекарни затемно. Мы старались накормить людей от души и не скупилась на начинку для пирогов. С каждым днём покупателей становилось всё больше. Они оценили качество и вкус наших хлебобулочных изделий. Так наша продукция сама себя разрекламировала. В приятных заботах незаметно пролетел год. Могу с радостью сказать, что «ЕЛЕНА» — успешное предприятие. Большая, огромная заслуга принадлежит персоналу — моим милым, добрым пекарям. Я их называю мои пчёлки-труженицы, — рассказывает Елена Леонидовна.

### КАЧЕСТВО — КЛЮЧ К УСПЕХУ

Сегодня в мини-пекарне работают 12 человек. Елена Леонидовна с особой благодарностью отмечает заведующую производством Галину Анатольевну Курсанину. Её богатый опыт — стержень всего производственного процесса. Изумительное тесто, выпечка и хлеб — заслуга Оксаны Леонидовны Кошкиной и Веры Адольфовны Куликовой. Елена Ядрина проявила себя как прекрасный пекарь и продавец. Улыб-

чивый, добрый, отзывчивый и исполнительный, так характеризует Елена Леонидовна продавца Никиту Сметанина. Изготовление начинок для пирожков тоже немаловажный этап в производстве. За него отвечает трудолюбивая и ответственная Наталья Борисовна Едигарева. Елена Леонидовна дорожит коллективом, ведь каждый на своём месте незаменим. Оглушительный успех пришёл благодаря общим усилиям, стараниям и мастерству. Нигде вы не отведаёте таких сочных, буквально тающих во рту чебуреков и беляшей, нежно-рассыпчатого домашнего печенья, земляничных пряников на кефире, шоколадных манников.

В настоящее время перед коллективом ставится одна задача — держать марку качества, а это очень непросто, когда объёмы производства увеличиваются.

Главную роль в составляющей успеха Елена отводит обороту продукции, поэтому цены в пекарне демократичные. Покупатель это ценит наравне с качеством. От того вся продукция расходуется быстро. Здесь выпечка до вечера не залеживается. Пекари неустанно замешивают тесто и ставят в печь новые пироги и булочки. Нужно отметить, что тесто проходит весь цикл созревания, никаких быстрых дрожжей здесь не применяется. Это очень важно для правильного и здорового питания. Начинки для изделий берутся натуральные. Так, если в рецептуре булочки — творог, то он и используется, а не растительно-творожная масса. Мясной и рыбный фарш производится в мясном цехе пекарни, поэтому о качестве молодого мяса беспокоиться не стоит.

«Такого отличного дрожжевого теста, как в «ЕЛЕНЕ», больше нигде не купишь. А ещё нам нравятся пельмени, их от домашних не отличить», — делится мнением постоянная покупательница Татьяна Исаева.

— Бывает, что покупатель возьмёт пирожок, булочку или чебурек и прямо в машине кушает. Видеть, с каким удовольствием он это делает, — лучшая благодарность для нас. Востребованность — это и есть успех ведения любого бизнеса. А если он ещё такой вкусный, пышный, ароматный, то это двойной успех, — с улыбкой говорит Елена Леонидовна.

В её бизнес-плане — расширение производства и открытие кондитерского цеха, организация летнего кафе возле пекарни. Пусть всё задуманное свершится, нижнетуринцы, да и поклонники «ЕЛЕНЫ» из других городов от этого только выиграют.

По случаю профессионального праздника, выражая искреннюю признательность за энергию, настойчивость и инициативность, пожелаем Елене Рыжковой и её коллективу успехов, надёжных партнёров, крепкого здоровья и благополучия!

В. ВИКТОРОВА  
г. Нижняя Тура  
Фото автора ©

Мини-пекарня  
«ЕЛЕНА»

работает без перерывов  
и выходных дней.

С понедельника  
по пятницу — с 10:00 до  
18:00, в субботу и воскресенье — с 10:00 до 15:00.

Заказы принимаются  
по телефону

8-982-751-3443

СтройМашСервис

НУЖЕН  
КАЧЕСТВЕННЫЙ

БЕТОН

ЗАПИШИ ТЕЛЕФОН

ЖБИ

ЗАКАЗАТЬ,

ЭТО СНОВА НАМ НАБРАТЬ

8 982 746 37 82  
8 912 206 01 99

ДИЗЕЛЬТЕХНИКА

САМОСВАЛЫ 10-30 Т,  
АВТОКРАН

- ◆ ЧЕРНОЗЁМ
- ◆ ЩЕБЕНЬ
- ◆ ШЛАМ, ОТСЕВ
- ◆ ЖЁЛТЫЙ ПЕСОК
- ◆ КЕРАМЗИТ
- ◆ БЕТОН
- ◆ ФБС, БОРДЮР



8 (34341) 6-60-14  
8 (908) 911-23-55

Изготавливаем  
наклейки  
на стёкла  
автомобилей



ИД «Резонанс», Нижняя Тура,  
Свердлова, 135 (район центр, вахты)  
des@rezonans92.ru



Изумительная выпечка — заслуга Оксаны Кошкиной