



Михаил Торопов: Хлеб - мой бизнес



– Михаил Александрович, где вы учились, что окончили? Повлияло ли образование на то, чем вы сейчас занимаетесь?

– Я окончил Уральский экономический колледж. Специального хлебопекарского образования не получил.

– Как тогда к вам пришла идея заняться хлебопекарным бизнесом?

– Во времена перестройки заниматься мучным производством было популярно. Тогда появилось ОАО «Дока-Хлеб». В 1994 году я

решил попробовать себя в этом направлении, и вот уже 16 лет работаю с хлебом.

Хлеб всему голова – так гласит русская поговорка. И мы, следуя ей, употребляем его утром, днем и вечером, дома, на работе, отдыхе. Одним словом, хлеб наш насущный – это жизненно важная необходимость, которая всегда у нас на столе. Хлебом да солью мы встречаем самых почетных и уважаемых гостей. Хлебопекарные предприятия предлагают нам десятки наименований своих изделий, и мы всегда рады полакомиться свежей выпечкой. Есть спрос – есть и предложение, поэтому в последние годы открывается все больше минипекарен. «Город в деталях» познакомился с владельцем одной из полевских пекарен Михаилом Александровичем Тороповым.

решил попробовать себя в этом направлении, и вот уже 16 лет работаю с хлебом.

– С какими проблемами вам пришлось столкнуться, когда вы начинали осваивать хлебобулочное производство, была ли конкуренция?

– В те времена конкуренции вообще не было, все было в новинку. Сейчас, конечно, рынок изменился, все гораздо сложнее и серьезнее. Начинать работать в Полдневой, там была открыта первая пекарня Федором Мухаметшиным. А мы были филиалом в Полевском. Со временем отделились, выкупили свою часть и стали самостоятельной пекарней.

Но создавал все Федор, он помог с начальным капиталом. Обучали своих сотрудников тоже у него, возили их в Полдневую. Были определенные сложности с оборудованием. Сейчас с этим проблем нет, все можно купить, хоть импортное, хоть наше – все зависит от возможностей.

– А вообще, чтобы начать хлебопекарное производство, требуются большие вложения?

– Смотря что вы хотите выпускать и в каком объеме. Важно и то, какое оборудование используется и, конечно, сырье. Из этого и складываются затраты и желания.

– Что нужно для хорошей пекарни?

– Прежде всего, хороший штат и оборудование. Сотрудники обязательно должны любить свою работу, особенно это касается технологов – от них многое зависит. Руководителю достаточно знать только азы, учиться на технолога нет смысла. Каждый должен делать свою работу, а для руководителя важно обладать организаторскими способностями.

– Приоткройте занавес: расскажите о технологии приготовления хлеба, сколько человек у вас трудится?

– Привозится мука, просеивается,

Здесь пекут полевской хлеб



мы ставим опару, она выдерживается. Замешивается тесто, затем раскидывается в формы в расточный шкаф, поднимается и в печь ставится. И булочки готовятся точно также. Замешивается тесто, начинка заносится, настаивается, руками придаем форму, в расточный шкаф – и в печь. Трудятся у меня в общей сложности 15 человек. Коллектив у нас молодой. Можно сказать, мы его сами «вылепили», научили. Одна сотрудница работает у нас с самого основания пекарни.

– Поговорим о продукции, ассортименте, позиционировании на рынке...

– Мы производим белый и черный хлеб, различные слойки, большой ассортимент булочек, багеты. Хотелось бы заметить, что в Полевском слойки кроме нас никто не выпускает. Начинки слоев разнообразны: с яблоком, фермерским творогом, с абрикосовым джемом, штрудели. А начинали мы свое производство с круасанов, которые до сих пор делаем. В планах, конечно, расширение ассортимента ряда.

– Слойки пользуются спросом?

– Да, мы изготавливаем их из слоеного и слоено-дрожжевого теста. Вообще, хочу отметить, что сейчас наши потребители предпочитают покупать булочки, чем хлеб. Выпечка расходуется очень хорошо.

– Пробовали ли вы производить необычные вещи, например, питу (арабский хлеб), сырныи хлеб?

– Мы пробуем делать луковый хлеб, томатный, но пока плохо его воспринимают в нашем городе. Зерновой хлеб, конечно, покупают, но в основном – предпочитают обычный. Для покупателей нашего города главное, чтобы хлеба хватало на несколько приемов пищи, а наш хлеб быстро съедается, поэтому здесь сложно

продвигать новинки, в отличие от Екатеринбурга. Помню случаи, когда приезжали такие, знаете, люди на хороших машинах набирали нашего хлеба, булок по 7-8, и уезжали. У нас, говорят, такого хлеба нет (смеется).

– Как на вас отразился кризис?

– Конечно, объемы немного упали. Люди экономят, выбирают, что подешевле, а вопрос о качестве хлеба у них не стоит.

– А возникло желание все бросить и уйти?

– Иногда, конечно, было желание бросить и уехать отсюда. Но вообще, честно говоря, очень будет обидно и страшно все это потерять.

– Ощущаете ли вы поддержку городской администрации, работают ли программы по развитию и помощи малому бизнесу?

– Администрация нас поддерживает. Я состою в координационном совете предпринимателей города Полевского. Глава города готов оказывать нам помощь. Действует оперативно, не «кормит» обещаниями. Мы сейчас собираем документы на открытие своих торговых павильонов в северной части и Дмитрий Васильевич нам посодествовал в решении многих вопросов.

– Поговорим о семье...

– Семья небольшая, детей у меня трое: два мальчика и дочка, ей всего 5 месяцев. С парнями, конечно, сложнее. Кирилл собирается в дальнейшем заниматься фермерским хозяйством, хочет быть, как дед. Илья, думаю, пойдет по моим стопам, говорит, что будет помогать.

– Вы рады тому, что сын по вашим стопам пойдет?

– Очень рад и жду этого. Главное, дать ему образование в этой сфере.

– Ваша жена имеет отношения

к вашему бизнесу?

– Нет, она работает в магазине «Фермер».

– Как складываются отношения с другими членами семьи?

– Мы тесно общаемся. Сестра работает в моем магазине, мама – работала фельдшером на скорой помощи, сейчас на пенсии. Отец майор милиции, тоже на пенсии.

– Чем любите заниматься в свободное время, ваше увлечение, хобби?

– Когда есть время, ездим на рыбалку, как и многие мужчины, но в целом времени очень мало. По вечерам ездим в баню. С дочкой возжусь. Она для меня все!

Михаил ТОРОПОВ

Дата рождения:

04.10.1973

Знак зодиака: Весы

Фильм: отечественные

фильмы про войну

Музыка: хиты 80-х

Кухня: блины, сам печет

по рецептам бабушки

Спорт: баскетбол, футбол,

любимый вид спорта: лыжи

Напиток: молоко

Автомобиль: Тойота

