

Дорожим репутацией

В сфере общественного питания и торговли работает предприятие ООО "Базовый элемент". В его составе - кафе "Огонек" и три торговые точки по продаже мясных продуктов в Асбесте и поселке Рефтинском. Наш корреспондент беседует с директором предприятия В.В. МАРТЮШОВЫМ.

- Вячеслав Валерьевич, многие предприятия вашей отрасли в связи с ростом цен и снижением покупательского спроса сейчас находятся в довольно сложной ситуации. Как дела у вас?

- Работаем стабильно и развиваемся. На мой взгляд, 99 процентов успеха нашего кафе "Огонек" - это добросовестный труд поваров. Если у них завтра большой заказ, они останутся вечером после смены, чтобы на следующий день приготовить все блюда качественно и вовремя.

Мне довелось трудиться в разных сферах. Придя в общепит, сделал для себя открытие, что работа повара невероятно тяжелая. На кухне всегда, а особенно летом, жарко. Нужно суметь вкусно приготовить для клиентов множество разных блюд и подать их на стол свежайшими.

- Как давно функционирует ваше кафе?

- Кафе "Огонек" работает шестой год. Раньше здесь была столовая треста "Асбострой". После распада предприятия столовая в течение 15 лет стояла заброшенной. Восстановливать ее помещение пришлось полностью, начиная с крыши и заканчивая канализацией.

- Чем завоевываете признание посетителей?

- С первого дня открытия кафе настраивал коллектив на качественную работу. Только отличным обслуживанием и уважением к посетителям годами за-

воевывается репутация. Потерять же ее можно мгновенно. У нас подобрался очень добросовестный коллектив. Особенно хотел бы отметить заведующую производством Marinу Старицыну, поваров Светлану Белоусову и Веру Прокопьеву. Они профессионалы своего дела. С удовольствием принял бы и молодых, но несмотря на то, что в городе есть учебное заведение, которое выпускает поваров, очень трудно найти молодого специалиста.

- А какой главный принцип соблюдаете в торговых точках?

- Не секрет, что в торговле продуктами еще встречаются случаи, когда покупателю подсовывается просроченный товар в надежде, что он этого не заметит. Такая практика до добра не доведет. Мой принцип: уважай покупателя - и он принесет прибыль. Стремимся думать прежде всего о потребителе - выбирать качественную продукцию, хорошо ее выложить на прилавках. В наших мясных магазинах небольшая наценка, зарабатываем за счет оборота товаров, и это дает возможность развиваться.

В торговле и общепите много искушений получить легкие деньги, но если пришел в эту сферу всерьез и надолго, нужно изо дня в день зарабатывать репутацию у потребителей, что мы и делаем всем коллективом.

Л. ДУБОВКИНА.
Фото автора.

Профессионального роста!

Поздравляю коллектив предприятия и коллег, работающих в сфере торговли и общественного питания, с профессиональным праздником!

Желаю постоянно совершенствовать свое мастерство, относиться с уважением к потребителям наших услуг, быть внимательными и терпеливыми. Будьте здоровы, счастливы и любимы!

Вячеслав МАРТЮШОВ,
директор ООО "Базовый элемент".



Светлана БЕЛОУСОВА, Вера ПРОКОПЬЕВА, Марина СТАРИЦЫНА, Наталья РЫБОЛОВЛЕВА умеют вкусно накормить.

Кафе "Огонек" (ул. Челюскинцев, 11-а) принимает заказы на проведение банкетов, детских праздников, юбилеев, свадеб. Контактный телефон 6-13-18.

Магазины по продаже мясных продуктов работают в Асбесте по адресам: ул. Челюскинцев, 11-а, ул. Ленинградская, 19/1, в поселке Рефтинский - ул. Гагарина, 4.