

Пирогиня

текст | Ольга Нестерова
фото | студия Андрея Кизина

Выпечка хлеба издревле была женским ремеслом. Современные дамы выпекают хлеб и ароматную сдобу... в промышленном масштабе.

Елена **ОЧКУРОВА** – директор огромного по сельским меркам предприятия ООО «Мозаика» в селе Большая Глушица. Вместе с сестрой **Ириной Зенченко** эта красивая, уверенная в себе женщина руководит производством хлебобулочных изделий, сдобы, кондитерских изделий, сетью магазинов собственной продукции и детским кафе. И не собирается на этом останавливаться.

Елена окончила Самарскую экономическую академию, и это стало отправной точкой в карьере директора ООО «Мозаика». До создания своего предприятия она работала в различных сферах, пока однажды случайно не заглянула в местную пекарню. Тут-то наша героиня и поняла, что нашла занятие по душе. В то время, в 2002 году многие искали себя, пробовали открыть своё дело. Попробовали и они с сестрой, и надо сказать, весьма успешно. Нашли помещение, закупили оборудование, буквально за лето наладили производство, набрали штат и... выпустили первый хлеб.

С тех пор прошло 11 лет, предприятие окрепло и теперь радует самарцев и жителей области вкуснейшей сдобой. Последний хит продаж ООО «Мозаика» – «Пирогиня». А в ближайшее время Елена и её семья планируют закупить современное швейцарское оборудование по разделке теста и выйти на новый, более совершенный уровень производства.

Формула успеха Елены Очкуровой – отличная

команда плюс современные технологии. «Главную роль сыграло то, что мы всей семьёй начали это дело: я, моя сестра и наши мужья, – говорит Елена Павловна. – В своё время наши родители дали нам хороший старт, было чему у них поучиться. Мы и сейчас не упускаем возможность усовершенствовать свои навыки, повышаем квалификацию, приглашаем для обучения технологов на производство. Работать в современных условиях очень интересно: много сырья и различных новинок».

Сейчас под руководством Елены Очкуровой трудятся 60 человек. Елена признаётся, что она – руководитель строгий, но о своих подчинённых заботится. Сотрудники ООО «Мозаика» чувствуют заботу директора: премии, подарки к праздникам и обязательно два раза в год – совместный поход в театр.

Руководители предприятия изначально предполагали, что их продукция будет предназначена для детей, и поэтому в 2006 году организовали детское кафе «Сладкий домик», где теперь отмечают все праздники и дни рождения в округе. Кексы, пирожные, торты, рулеты... От такой красоты захватывает дух и просыпается совсем не детский аппетит. Но предприниматели не только угощают детей, но и оказывают серьёзную спонсорскую поддержку Дому детского творчества, музыкальной школе, детскому саду.

Название «Мозаика» – это не только отсылка к детской забаве. Три первые буквы этого слова – это фамилии родителей, сестры и самой Елены. Несмотря на совместное дело, Елена и Ирина в первую очередь сёстры, а уже потом партнёры по бизнесу. Ирина занимается бухгалтерией и закупками сырья, а Елена – расширением ассортимента. Мужья Елены и Ирины заведуют машинным парком, наладкой оборудования и решают другие технические вопросы на предприятии.

ЛК: Как Ваш супруг относится к тому, что Вы руководитель?

Елена Очкурова: В целом нормально, но



дома я уже не руководитель, здесь – покой, уют и никаких командных ноток в голосе.

ЛК: Ваши принципы в воспитании детей?

Е.О.: Личный пример. Дети – это повторение нас, они копируют поступки родителей. Хочется, чтобы они были честными, умели брать на себя ответственность, как это сделали мы, организовав свой бизнес. Дети с самого начала помогали нам. Сыну Роману сейчас 24 года, он оканчивает СГЭУ, а дочери Анастасии 18, она только поступила в этом году на факультет маркетинга. Детей сестры Ирины – Машу и Павла – я тоже считаю практически своими детьми, поэтому, можно сказать, что у меня их четверо. Вопрос о выборе учебного заведения даже не стоял в наших семьях: старшие дети Роман и Мария осознанно выбрали специальность «Экономика и управление в пищевой промышленности». Сейчас они уже активно включились в семейное дело: недавно мы открыли торговый дом в Самаре, ответственность за который поручена им. И надо сказать, дела у них идут неплохо.

Недавно сын сказал, что мы сумели привить им семейственность. Дети очень дружны, вместе отдыхают и чтут семейные традиции.

ЛК: Как удавалось совмещать бизнес и семью?

Е.О.: Жертвуя личным временем, конечно: нужно было много работать и успевать всё. Когда мы начинали дело, дочка пошла в первый класс, и я поняла это только когда она его закончила. Так что дочь с первого класса была самостоятельным человеком. Дети подросли и стали нам помогать, и мы со всем справились. Семья меня всегда поддерживала: муж мог сам приготовить ужин, и дети брали на себя какие-то дела.

ЛК: Вы верующий человек?

Е.О.: Да, езжу в паломнические поездки. Бывают такие моменты, когда хочется побыть наедине с собой, и это очень помогает и даёт силы для работы. В селе Высокое Пестравского района есть старинный храм, где служит батюшка Архимандрит Владимир. Когда приезжаешь с его служб, словно начинаешь жить заново.

Рецепт от Елены Очкуровой: Нежнейшая начинка для капустного пирога

Тонко шинкуем капусту, обдаём кипятком и откидываем на дуршлаг. Когда вода стечёт, обжариваем со сливочным маслом до золотистого цвета. По желанию можно добавить яйца, грибы или лук. Начинка получается очень нежной. Тесто для пирога можно использовать любое: дрожжевое или слоёное.

Приятного аппетита!