



## **Авторские технологии Екатерины Поляковой спасают кондитерское производство во время кризиса**

***Собственные разработки кондитера-изобретателя сокращают затраты на производство десертов без потери качества продуктов***

Экономические кризисы почти каждый год ставят пищевиков перед сложным вопросом: как удешевить производство и сохранить качество продукции. В кондитерском деле почти 80 % себестоимости десертов – это затраты на сырьё. При этом, для производства десертов премиального сегмента не обойтись без импорта. Одно из решений для кондитеров нашла Екатерина Полякова. Она владеет кондитерской, где занимается производством десертов класса люкс. Екатерина смогла на 40 % удешевить производство десертов-безе «Павлова» и за четыре года нарастила выручку бизнеса на 2000 %. Методику производства десертов кондитера-изобретателя из Кемерово уже используют в разных городах России и даже за рубежом. О большом вкладе в отрасль, который успел сделать молодой бизнес, Екатерина Полякова рассказала в интервью корреспонденту журнала «Хлебопродукты».

**- Екатерина, вы начинали как кондитер-самоучка на домашней кухне, а сейчас у вас кондитерская и кафе с годовой выручкой более 90 миллионов рублей. Бизнесу всего 5 лет. В чём секрет такого быстрого роста?**

Да, первые торты я действительно начала делать дома. Сначала это было хобби, которое я демонстрировала в соцсетях. Мне уже тогда было что показать, я старалась делать необычные десерты – училась по влогам и книгам французских кондитеров. Я тогда училась в вузе на филологическом, изучала английский и французский, языки мне очень помогали. Потом были, конечно, полноценные курсы. Благодаря соцсетям я быстро набрала популярность, сформировала базу клиентов. За три года заказов стало так много, что и мне в одиночку, и моей кухне стало трудно справляться. А хотелось роста. И я открыла кондитерскую. Почти сразу мне стало не хватать для производства шоколадного цеха – открыли. Я каждый год делала что-то новое для расширения бизнеса. Ещё через год появилось кафе, где мы продаём завтраки и десерты из собственной кондитерской. А кондитерская, в итоге, переехала в более просторное помещение с полноценной гостевой зоной. Секрета нет – достаточно работать с душой и огоньком.

**- Выручка ваших кондитерской и кафе за последние четыре года значительно выросла, а штат сотрудников расширился с 4 до 60 человек. И это при том что кафе вы открыли во время «ковидного» локдауна. Как вам удаётся преодолевать кризисы?**

Кризис очень хорошо ощущается в любых производственных предприятиях, и наше не исключение. Когда случился локдаун и мы не смогли принять первых посетителей, мы быстро переориентировались на доставку десертов и завтраков на дом. Причём сделать предзаказ на раннюю доставку можно было даже ночью, и это решение оказалось востребованным.



Если вообще об экономических кризисах говорить, то в такие периоды у меня на первый план выходят способы оптимизации и сокращения издержек. Я всегда особое внимание уделяю новым прорывным технологиям и рецептам, которые позволяют снизить себестоимость продукции без потери качества.

**- У вас довольно молодой бизнес, при этом вы успели сделать вклад в целую отрасль. Ваши авторские методики сокращения затрат на производство используют коллеги из других городов. Можете рассказать об этих технологиях в цифрах?**

Да, конечно. Например, моя методика приготовления десерта-безе «Павлова» позволяет снизить себестоимость продукта на 40%. И что принципиально важно для меня – качество продукта эта экономия не снижает. Если сравнивать с классической методикой, то выгода от новой технологии для моего бизнеса составляет более 178 тыс. рублей в год. Это только для одного десерта по ценам на январь 2023-го. В моей кондитерской по этой технологии готовятся ещё два десерта: торт Павлова и меренговый рулет. Суммарная коммерческая выгода от применения новой методики составляет более 250 тыс. рублей в год.

Для моей кондитерской «Тортишная» и кафе «Завтра, Катя» эта технология приготовления десертов принесла существенную коммерческую выгоду: динамика выручки по обоим предприятиям с 2019 по 2022 год показала рост более чем на 2000%.

**- Показатели серьёзные, и при этом вы смело делитесь авторскими технологиями с конкурентами. Как это вышло?**

Не вижу в этом проблемы. Мне интересно делиться своими открытиями. Это всем на пользу. Свою методику я активно распространяла во время преподавания в школе кондитеров. На учёбу приезжали коллеги из разных городов. Больше ста человек. На сколько мне известно, сейчас технология разошлась по ресторанам и кафе не только России, но и Казахстана.

**- Что у вас сейчас происходит с бизнесом?**

Мы и сейчас находимся в стадии активного роста. Показываем уверенный прирост в выручке год от года. «Тортишная» два года назад переехала в более просторное помещение. Почти в два раза больше. Теперь у кондитерской есть полноценный гостевой зал. Конечно, строим планы по дальнейшему развитию. Хотим открывать свои филиалы в других городах и за границей. И как раз над этим сейчас работаем.

**- Насколько мне известно, Вы не покупаете рекламу для своих заведений, сами ведете соцсети, разрабатываете SMM-стратегии, организовываете работы кондитеров и поваров, доставки и так далее.**

**А непосредственная работа на кухне вас по-прежнему вдохновляет?**

Официально я остаюсь шеф-кондитером. И я всё время в процессе разработки новых десертов. Для меня в этом бесконечный поток творческой энергии. Мне нравится сочетать необычные текстуры и вкусы, чтобы десерт запоминался, чтобы за ним хотелось вернуться. На нашей витрине всегда есть десерты классические, которые с нами с самого открытия и которые любят наши гости, но больше половины ассортимента мы постоянно меняем. Это позволяет удерживать интерес гостей, а для нас это – возможность творчески себя реализовать как кондитерам.

**- Сейчас вы готовите к публикации книгу, которая, безусловно, поможет таким же кондитерам-бизнесменам, как вы. Новичкам она будет полезна?**

Я хочу сделать её максимально понятной и полезной для всех, кто увлечён кондитерским искусством. В книге будут рецепты всех наших десертов из «Тортишной», которые так любят наши гости. И можно будет прикоснуться к их производству самостоятельно у себя дома. Книга будет полезна также опытным кондитерам, шеф-кондитерам ресторанов и кафе. В ней я подробно рассказываю о моей авторской технологии приготовления зефира, которая помогает экономить значительные ресурсы без снижения качества десерта. А значит, использовать выгодную методику сможет ещё больше специалистов. Печатный тираж книги будет доступен к покупке в книжных интернет-магазинах, а также обязательно появится на полке кондитерской. Также я уже получила большое количество запросов от кондитеров из других стран, поэтому мы готовим к выходу ещё и электронную версию книги, чтобы у всех желающих была возможность прикоснуться к этим знаниям, независимо от их местонахождения.

