

Тепло наших рук – вам!

Праздник это – отдых. Но не для кондитеров железнодорожной хлебопекарни «Нива». В новогодние каникулы они отправили в продажу 170 тысяч тортов. Столько же реализовали накануне Дня защитника Отечества и 8 Марта. «Нас все едят, а мы этому рады», - шутят кондитеры. И делают все, чтобы мы как можно чаще радовали себя кусочком торта или пирожным.



- Повод может быть любым, - говорит директор предприятия Любовь Чаплыгина. - Серость за окном, плохое настроение. Но стоит налить чашку чая, достать из холодильника торт – и вот уже на душе потеплело, вы улыбнулись и, может быть, вспомнили тех, кто приготовил вкусный десерт.

Готовят торты женщины. Мужчин, как говорится, раз, два и обчелся. Не обладает сильный пол усидчивостью. Поэтому мужчины готовят крема. В ближайшее время на предприятии установят современные автоматизированные линии, и они будут их обслуживать. Так что популярность продукции хлебопекарни «Нива» в самом Железнодорожном, Курской, Тульской, Орловской, Белгородской, Воронежской, Брянской областях на 90 процентов заслуга женщин.

Мне показали печное отделение, цех полуфабрикатов, сушку, холодильное отделение, сборочный цех... И всякий раз мне казалось, что именно на том участке начинается «жизнь» торта. Лишь после знакомства с группой технологов, а это семь молодых по возрасту, но увлеченных и влюбленных в свое дело специалистов, поняла, что начало всему закладывается здесь.

Технологи разрабатывают рецептуру будущего шедевра, решают, с каким кремом, с какой отделкой будет лучше сочетаться предлагаемый ими бисквит. Обсуждение проходит довольно бурно. Однако для Инны Будновой и ее коллег – это просто рабочие моменты, ведь очень важно,

чтобы все компоненты «сработали», чтобы торт был вкусным, красивым.

- Изделие должно быть изготовлено на тонах и полтонах, и чтобы после него осталось послевкусие, - раскрывали специалисты свои секреты. А я думала о том, что важнее все-таки тот зазор, который позволяет этим милым девушкам добиваться желаемых результатов. Инна Буднова еще школьницей интересовалась производством тортов. Работать собиралась только в «Ниве». После окончания факультета технологии кондитерского производства Орловского политехнического института пришла туда, куда стремилась.

Диплом этого же вуза и у главного технолога Наталии Орловой. Ей нравится дарить людям радость, потому что их продукцию, как правило, люди покупают к празднику. Сама она - сладкоежка. В детстве хотела стать директором кондитерской фабрики. Вместо конфетного царства оказалась в мире тортов, но не жалеет: мечта о «сладкой» жизни осуществилась. Только жизнь эта не такая легкая, как может показаться на первый взгляд.

Когда молодые специалисты приходят на предприятие, они интересуются продолжительностью рабочего дня. Директор Любовь Ильинична Чаплыгина отвечает, что это зависит от увлеченности. И вскоре замечает: девушки настолько погружаются в творческий процесс, что чуть свет они уже в офисе,

