

МЕДИАПРОЕКТ «НЕ СЛАБЫЙ ПОЛ: ИСТОРИИ ЖЕНСКОГО УСПЕХА»

В блинчиках знает толк

Все любят блины, а готовить их не всегда есть желание или время. Отлично, что в Приозерске теперь появилась возможность порадовать себя и своих близких блинчиками на любой вкус. Сытно, качественно и быстро приготовят их в кафе "Блинный островок". Здесь каждый блин оформляют в отдельную упаковку, чтобы они оставались горячими и аппетитными. Предусмотрены и приборы, и салфетки. Предпринимательница, которая помогает всем желающим насладиться сытными блинами, - 38-летняя Екатерина Трефилова.

- Мне показался перспективным этот бизнес, потому что подобных проектов в нашем городе немного. Стритфудом в основном занимаются на различных праздниках и фестивалях, в повседневной жизни это направление достаточно однообразно: шаурма и другие вариации на тему лаваша с начинкой. Посоветовавшись с родными и проанализировав местное гастрономическое пространство, я приняла решение действовать: накормить наших жителей исконно русским продуктом - блинами, открыв свое ИП, тем более что моя мама с детства научила меня готовить блины, передала мне разные рецепты их приготовления, - сказала владелица блинной.

- Рецептов приготовления блинов великое множество. Блин хорош тем, что может иметь разнообразные начинки: сладкие, соленые, рыбные, мясные, с картошкой и с икрой. Но самое главное, разумеется, качество продукта - чтобы блин был хорошо прожаренным, а начинка хорошо прогретой, - добавляет предпринимательница.

Как рассказала моя героиня, ей близка сфера общепита, ведь до открытия своего дела она работала старшим менеджером в кафе в Екатеринбурге, откуда с мужем переехала в Приозерск в 2019 году. Да и образование у молодой женщины подходящее для предпринимательницы - "Менеджер по продажам".

Сначала Екатерина Анатольевна приобрела старенький торговый прицеп, который эстетично оформила под уличное кафе. А в этом году удалось купить новый павильон на колесах, возле которого поставили уютный столик и скамейки для тех, кто хочет перекусить прямо на месте. Расширение и развитие



Рекомендация всем тем, кто только задумывается о собственном бизнесе:

- Не бойтесь идти вперед, пробовать новое, развиваться. Это важно для вас, а не для тех, кто будет критиковать вас со стороны. Всем, кто хочет попробовать силы в открытии своей точки общепита или другой сфере, желаю успеха, главное - вложите душу в свое дело и любите то, чем занимаетесь.

- Не бойтесь идти вперед, пробовать новое, развиваться. Это важно для вас, а не для тех, кто будет критиковать вас со стороны. Всем, кто хочет попробовать силы в открытии своей точки общепита или другой сфере, желаю успеха, главное - вложите душу в свое дело и любите то, чем занимаетесь.



Екатерина Трефилова.

Блины от Екатерины на любой вкус.



бизнеса стало возможным благодаря сотрудничеству с приозерским Фондом развития бизнеса, специалисты которого подсказали моей героине, как оформить субсидию на приобретение специализированного автомата (фудтрака). В Фонде, по словам моей героини, ей всегда оказывали консультации, предлагали обучение, поддержку при дальнейшем расширении производственной базы.

- Это здорово, когда

ощущаешь реальную финансовую помощь от государства, особенно это важно для нас, начинающих предпринимателей. В Фонде, помимо программ на получение грантовой поддержки, действуют различные программы льготного кредитования, в том числе долгосрочного инвестирования. Любой желающий может обратиться в Фонд, чтобы его специалисты помогли в подготовке пакета документов, включая бизнес-план, а

также оказали консультативно-информационную поддержку, финансово-правовую помощь и тому подобное, - сказала молодая женщина.

Слову, в предпринимательской деятельности Екатерине Трефиловой активно помогает супруг Евгений. Он отвечает за дополнительное направление бизнеса - появившуюся в прошлом году возле кафе "Точку проката", предлагающую велосипеды, самокаты и электромашинки для детей.

- Получилось так, что как-то мы пригласили к себе в гости родственников, и они столкнулись с проблемой отсутствия пунктов проката велосипедов в Приозерске. Это стало зерном, из которого выросло решение открыть собственную точку

проката. Тогда мой супруг оформил с помощью Центра социальной защиты населения государственную поддержку в виде "соцконтракта", получил субсидию в размере 350 тысяч, на которую мы закупили необходимое оборудование, чтобы жители и гости нашего города смогли не только вкусно поесть в нашем кафе, но и получить возможность взять в аренду транспортные средства для мини-путешествий по окрестным достопримечательностям. Сейчас у нас в планах открыть стационарное кафе-блинную и расширить прокат, чтобы предложить больше услуг своим клиентам.

По словам моей собеседницы, ей интересна также тема развития туризма, которая остается одной из приоритетных для Приозерского района. Туристско-рекреационный потенциал нашего района создает все условия для развития различных направлений экономической деятельности.

- У нас имеются уникальные природные, исторические и культурные памятники. Это позволя-

брала идеи из интернета, вдохновлялась работами известных поваров. Постепенно изучала спрос - так расширялся ассортимент.

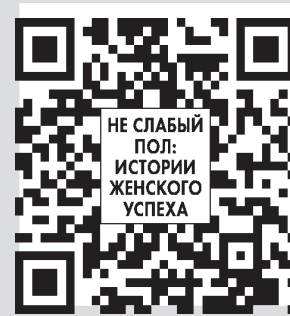
- В этом году я нашла новый рецепт "Блины апельсиновые", они очень понравились и мне, и нашей семье. Всем любителям блинчиков советую попробовать приготовить такие необычные фруктовые блины. Для этого понадобится: 400 граммов муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 30 граммов масла, 20 граммов дрожжей, 1 чайная ложка сахара, соль. Для апельсинового масла: 100 граммов сливочного масла, цедра апельсина, 60 граммов сахарной пудры. Сначала 1 стакан молока слегка подогреваем, растворяем в нем дрожжи, добавляем муку и тщательно размешиваем. Затем ставим массу в теплое место, даем подняться. Потом в подогретом оставшемся молоке размешать масло и желтки, добавить соль, сахар, влить в тесто и еще раз дать подняться. Перед выпечкой блинов в тесто осторожно ввести взбитые белки. Для апельсинового масла взбиваем сливочное масло с апельсиновой цедрой и сахарной пудрой, тонким слоем намазываем начинку на каждый блин, потом складываем блины треугольниками или скатываем в трубочки. Вот и готовы горячие аппетитные блинчики! - поделилась моя собеседница.

В завершение нашей беседы Екатерина Анатольевна дала рекомендацию всем тем, кто только задумывается о собственном бизнесе:

- Не бойтесь идти вперед, пробовать новое, развиваться. Это важно для вас, а не для тех, кто будет критиковать вас со стороны. Всем, кто хочет попробовать силы в открытии своей точки общепита или другой сфере, желаю успеха, главное - вложите душу в свое дело и любите то, чем занимаетесь.

Людмила ЛОГИНОВА

Фото предоставлены автором



НЕ СЛАБЫЙ ПОЛ:
ИСТОРИИ
ЖЕНСКОГО
УСПЕХА



- Путешественникам требуются комфортные условия для путешествий, в том числе и разнообразные пункты питания. - Я считаю свою миссию - создавать вкусные сытные блины - очень важной. Нужно сохранять, передавать и пропагандировать народные традиции. Приготовление блинов стало моей настоящей внутренней потребностью, возможностью реализовать свой творческий потенциал.