

Воркута. История успеха. Илья Смирняк: «Ошибаться – это неплохо»

На сегодняшний день Илья Смирняк – один из молодых и перспективных предпринимателей в Воркуте. Свои амбиции, возможности и знания он реализует в кардинально разных направлениях бизнеса: кафе «Суши-Уши» и «Блинбургер», столовые и сеть кулинарий «Поварешка», предприятие по выращиванию растений без почвы «Гидропоника», арендный бизнес и грузоперевозки.

Илья Смирняк родился и вырос в Воркуте: окончил школу, получил диплом, тогда еще, Торгово-кулинарного училища и поступил в местный филиал Российской международной академии туризма. После закрытия филиала академии в городе завершать обучение ему пришлось в Калининграде. Именно тогда, в студенческие годы, он впервые пришел на работу на предприятие общественного питания. Решая свои финансовые вопросы, за два года выпускник воркутинского ТКУ стал су-шефом ресторана итальянской кухни «Венеция», получив хорошую практику и большой опыт в управлении производством. Покинуть приморский город и вернуться на родину его заставил экономический кризис...

В Воркуте перспективный специалист, имеющий за плечами большой багаж практических знаний, продолжил профессиональную деятельность в выбранной и уже любимейшей сфере ресторанного бизнеса. В должности старшего повара он несколько лет проработал в кафе «Гелиос», где полностью справился с поставленной задачей по обновлению меню. Позже перешел в кафе «Роллы», к открытию которого разработал собственное меню. Параллельно с основной работой в качестве компаньона открыл в Воркуте кафе «Бургер», а через два года стал совладельцем кафе «Суши-Уши».

– Я считаю себя успешным человеком, – рассказывает Илья Смирняк, – к 33 годам имею стабильный бизнес, являюсь директором нескольких крупных предприятий. Не могу сказать, что все было просто, но мне очень помогал приобретенный в Калининграде опыт. Например, бренд для столовой, а теперь еще и сети кулинарий «Поварешка» разрабатывал с нуля. Сначала это была просто столовая в городской больнице, и так как на ее рентабельности отражалась удаленность от центра, было решено открыть под этим же брендом сеть кулинарий как дополнительных точек для реализации продукции, которая на тот момент уже пользовалась большим спросом у воркутинцев. На сегодняшний день «Поварешка» – это семь кулинарий и две столовые, в планах – открытые еще двух кулинарий.

Секретом успеха, позволившему ему прочно закрепиться в нише общественного питания Воркуты, Илья считает высокое качество закупаемой продукции и выпускаемых блюд. На продуктах для своего бизнеса он не экономил никогда, поэтому зачастую ему довольно сложно удерживать, так называемые, демократичные цены в меню своих предприятий. Впрочем, сами гости уже давно оценили соотношение цены и качества в кафе и столовой, поэтому оба учреждения пользуются большим спросом у воркутинцев. За качеством и технологией приготовления блюд, как утверждает сам предприниматель на его предприятиях, действительно уставлен серьезный контроль – все производство

централизованно, что упрощает управление процессом. В случае выявления нарушения качества, вся партия готовой продукции немедленно утилизируется.

– Меню для кафе «Суши—Уши» – это не просто сборник рецептов, а в большей степени авторские наработки, которые мы сделали совместно с шеф-поваром, – отмечает Илья Смирняк. – А вот для ассортимента продукции для «Поварешки» решили взять за основу привычное многим меню советских столовых и тех блюд, которые мы все привыкли ежедневно кушать дома. Таким образом, у нас получились два разных по своему формату и задачам предприятия – в одном люди проводят выходные, праздники, встречи, в другое приходят в будние дни на обед или чашку кофе. В настоящее время линейку продукции «Суши-Уши» можно также приобрести в кафе «Фортуна» поселка Воргашор, которому мы передали свою технологию по типу франшизы.

Если потребуется, молодой предприниматель и сегодня сам может встать к плите, ведь многолетний опыт, как известно, потерять невозможно. Впрочем, сейчас у него, как у директора, совсем другие обязанности, наряду с которыми он продолжает участвовать в разработке новых блюд, вводимых в меню, лично пробует каждое, оценивая их возможную востребованность у гостей. При этом работа на всех его предприятиях выстроена таким образом, что даже долгосрочное отсутствие ведущих сотрудников, а также руководства, никак не отразится на бизнесе.

Сейчас он сформировал вокруг себя крепкий административный костяк, который способен самостоятельно решить основной объем производственных задач. Отдельные сложности возникают лишь с рядовым персоналом:

– Если в Калининграде за любой проступок работника просто увольняли, поскольку на его место было довольно много желающих, то в Воркуте из-за оттока населения сложилась обратная ситуация. В городе практически нет квалифицированных кадров. Например, официанта еще можно обучить всему на месте, а вот с поварами в этом плане намного сложнее. Стараемся находить выход и из этой ситуации – наш шеф-повар проводит с соискателями на должность стажировку и только после этого их допускают к работе на кухне. Вообще общепит – один из самых сложных из всех сфер деятельности, в которых я развиваюсь, поскольку он находится в особой зоне внимания различных контролирующих органов.

Кстати, «Гидропоника», одним из основателей и соучредителей которой также является Илья Смирняк, полностью обеспечивает его кафе и столовые свежей зеленью. В настоящее время, используя технологию выращивания растений на искусственных средах без почвы, предприятие поставляет, в том числе в розничную торговлю города, укроп, петрушку, латук, салат, базилик, рукколу, мяту, свекольный лист. В планах – перейти к выращиванию кочанных салатов.

Как отмечает сам предприниматель, производство можно было бы расширять и развивать дальше, однако ввиду сложной логистики и высоких цен на энергоресурсы, идея становится нерациональной.

– Не могу сказать, что на моем профессиональном пути были какие-то серьезные ошибки, даже если промахи и случались, то все они были своевременными и чему-то меня учили. Конечно, сейчас, имея за плечами уже приобретенный опыт, я понимаю, что в прошлом нужно было сделать по-другому. Однако моя позиция: ошибаться – это неплохо, ведь, как известно, не ошибается тот, кто ничего не делает.

Пресс-служба администрации МО ГО «Воркута»