

ТАКОЙ РАЗНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ БИЗНЕС

Беседа с владельцем фирмы «Семечки от Фенечки» Олегом Валентиновичем Подомаревым

Ирина Валерьевна - сотрудник фирмы: Продолжаем историю нашего производства. Мы сегодня угощаем вас нашей продукцией: миндаль, арахис, узбекский миндаль и тыквенные семечки - сорт «белоснежка». Мы приглашаем вас попить чай и посмотреть фильм о нашем производстве. Во-первых, вы узнаете о том, как у нас проходят экскурсии, узнаете историю того, как все начиналось. Потом вы узнаете, что такое группа компаний «Зельноросс» и что в неё входит. Это большое производство. Услышите наш гимн, который сочинили наши сотрудники, спели и смонтировали в ролик.

Романова М.С.: Олег Валентинович, а сколько у вас человек в штате?

Подомарев О.В.: Больше ста. Вот только посчитал.

Орлов И.Б.: Это там и там - на обоих производствах?

Подомарев О.В.: Везде.

Орлов И.Б.: Это у Вас свои поют? То есть как я понял, специально никого не нанимали?

Подомарев О.В.: Да. Свои! У нас видите - все поют, танцуют, играют.

Ирина Валерьевна: Сейчас я вам расскажу историю. Всем, наверняка, интересно, почему название «От Фенечки». Каждый же задаётся! У нас, по крайней мере, все, кто приходят - первый вопрос у детей, у взрослых: «А почему «От

Фенечки»? Почему такое название? А началось всё в далёком 2001 году, когда Олег Валентинович захотел создать свой бизнес. Он начал думать, что же такое открыть, чтобы это было вкусно, полезно. А тогда в 2000-е гг., к нам пришли новинки - кириешки, чипсы. Раньше у нас в упаковках практически такого ничего не было. Олег Валентинович решил создать кириешки. Хлебушек вкусный, ароматный. Все его любят. И Олег Валентинович полетел в Москву, чтобы научиться этому мудрому делу. Поучился, посмотрел и с тяжёлым сердцем вернулся домой. Усадил свою семью за стол и начал рассказывать, что, из чего делается, что туда добавляется. Одни усилители вкуса, запаха, консерванты, чтобы хлебушек этот долго хранился, соли. Целый химический состав. Рассказывает, а рядышком сидит Влад - сын Олега Валентиновича. Ему тогда было лет восемь или девять. Влад сидел, слушал Олега Валентиновича и говорит: «Папа, а мы что будем травить людей?». И тогда Олег Валентинович пообещал своему сыну: «Мы, сынок, мы никогда не будем травить людей». И по сей день держит свое слово! В нашей продукции, в нашей семечке, в наших орешках, в нашем масле нет химии от слова совсем. Консервант у нас один - соль. Причем соль не простая. Обычно в магазинную соль добавляются антислеживающиеся компоненты. В нашей соли нет ничего. К нам она приходит

комком, здесь наши мужчины ее разбивают и потом уже добавляют в воду, чтобы промыть семечки в соленой воде. Так как вариант с кириешками отпал сразу, Олег Валентинович подумал, а почему бы семечки не пожарить? В семье у Олега Валентиновича, как и во многих семьях, семечки очень любили жарить. Олег Валентинович семечки купил, помыл, обсушил, пожарил на сковородке и буквально пять упаковок в мешочках полиэтиленовых понес до ближайшего ларька. Подходит и говорит: «Возьмите семечки. Вот у меня пять пачек семечек». Реакция продавца: «Да Вы что, мужчина, кто будет брать ваши семечки? У нас же бабушки торгуют». Вы все знаете, что бабушки, раньше были наши самые главные авторитеты. Они нажарят семечки, в кулечки расфасуют или прямо в карман насыпают. Но когда люди щелкали эти семечки, руки были такие черные, грязные!

И продавщица говорит: «Вот у бабушки будут покупать, а Ваши семечки вряд ли купят». Олег Валентинович говорит: «Вы возьмите. Не купят - так сами щёлкайте». И ушёл. На следующий день, проходя мимо ларька, он услышал крик продавщицы: «Подождите, подойдите, вернитесь». Олег Валентинович подходит и спрашивает: «Что случилось?». И слышит: «Вы знаете, Ваши семечки купили, они, оказывается, такие вкусные, пожарьте еще потом!». Олег Валентинович, конечно, пожарил еще больше. Люди стали понимать, насколько она чистая, вкусная, полезная. Начали покупать. Семечки стали пользоваться успехом у жителей города Ангарска. Олег Валентинович и его жена Лариса Станиславовна решили, что нужно создавать бренд. Обратились в агентство, где им нарисовали несколько картин. Это был красивый подсолнух, мальчишка рыжеволосый из мультика кошечка черная, группа детей и собачка. Взрослые, понятное дело, растерялись. Что выбрать? Ведь это же бренд на всю жизнь. И что они придумали? Они пригласили детей,

которые все дружно подошли к картинке собачки. Взрослые были удивлены, почему собачка? Дети ответили очень просто: «Потому что она никогда не предаст».

Но не будут же семечки просто называться собачкой? В это время в журнале вышла необычная статья про девочку, которая очень серьезно болела. Она лежала в клинике, где лежали другие дети. Эта девочка очень любила плести браслетики, фенечки, которые дарила другим детям. И дети начинали выздоравливать. То есть она вкладывала в свою работу столько любви, столько заботы и столько желания, чтобы дети выздоравливали. Происходило чудо. И когда Олег Валентинович и Лариса Станиславовна прочитали эту статью, то сомнений не было: «Нашу собачку будут звать Фенечка». По сей день, уже 21 год делаем здоровые снеки и дарим здоровье. Недаром девиз нашей компании: «Натуральный продукт. Здоровая нация. Сильная страна». Вот такая история. Так появилась Фенечка. А чтобы Фенечке не было скучно, ему придумали подружку Матильду. На каждой упаковке сердце. Сердце это означает, что сделано с любовью. Вот такая история, глубокий смысл названия нашей торговой марки «От Фенечки». И правда, каждый, кто работает на производстве, вкладывает душу. У нас есть сотрудники, которые работают с основания. И у нас свои покупатели. Кто попробовал нашу продукцию, уже другую не берет. Мы были на выставке и пошли на конкурс «100 лучших товаров России». Наши продукты, наш миндаль, наша фисташка, наше масло получили знак «100 лучших товаров России». Это, конечно, заслуга Олега Валентиновича.

Подомарев О.В.: Всего коллектива.

Ирина Валерьевна: И всего коллектива. Хотя поспорю. Это же Ваша позиция. А мы просто присоединились к Вам, мы согласны с Вами, мы идем с Вами в ногу. Ребятишки приходят, я им рассказываю эту историю. Когда говорю про кириешки, они руку поднимают: «Я

люблю, я люблю». Потом сидят такие серьезные: «Не буду больше кириешки есть!». А у нас здоровая продукция. И мы продаём её с чистой совестью. Мы смотрим людям открыто в глаза. Потому что семечки - это чистый витамин Е. Всё жарится по строжайшей технологии. То же самое я могу сказать про наши масла. Масло тоже необычное. Масло нерафинированное, холодное. Прежде чем давить масло, семечки моют (не каждый производитель на это идет), потом ее чистят, а затем давят при температуре не выше 42 градусов, чтобы получить вот такое чистое, без осадка, масло. Оно живое масло и здесь чистый витамин Е. Наше масло в 10 раз превосходит по количеству витамина Е оливковое масло. Мы понимаем, что мы дарим здоровье. Вот такая история. Я всегда детям говорю, которые приходят к нам на экскурсии: «Береги платье снову, а здоровье смолоду». Они всё понимают. Я говорю: «Пока вы маленькие, выбирайте, пожалуйста, натуральные продукты».

Подомарев О.В.: Ирина Валерьевна, можно я Вас на этой ноте прерву? Давайте я вам вопросы позадаю по тематике. Скажите, пожалуйста, вы же во фритюре едите картошку? Употребляете крылышки какие-то, еще что-нибудь? Вкусно?

Якушкин Н.С.: Очень!

Подомарев И.В.: А теперь скажите, пожалуйста, какое самое безопасное масло для фритюра?

Сидоренко Р.С.: Рафинированное, наверное? Или речь идет про марку?

Подомарев О.В.: Не, не про марку. Самое безопасное, в котором меньше всего канцерогенов.

Гайворонский Ю.О.: А вообще такое существует?

Подомарев И.В.: Существует!

Малекова Д.К.: Топленое?

Подомарев О.В.: Умничка! Ты, на самом деле, сказала такие вещи, о которых вообще не знают многие повара. Я вам сейчас историю расскажу. Вы когда заходили в стеклянную комнату, там

стояла фритюрница. Она состоит из двух вещей. Барабан, куда наливается 220 литров масла. Она за сутки может пожарить 5 тонн любого продукта. Второй ее составляющий – это фильтр. Там много интересных вещей в нем придумано. Мы просто повторяем за предками. На самом деле викинги начали жарить во фритюре для чего? Для того, чтобы тушу большого животного превратить в какие-то чипсы. И они нашли способ превращать это все в чипсы именно на топленном масле. То есть животного происхождения. Когда я начал углубляться дальше, подумал: «А из растительного масла вообще что-то есть?». Мы всегда про оливковое масло думаем, что оно самое крутое, это предел мечтаний. Но, к сожалению, оказалось не так. На втором месте стоит, оказывается, подсолнечное масло именно холодного отжима. И на третьем месте все-таки оливковое, но очень высокого качества.

Орлов И.Б.: А вот горчичное масло? Или его вообще лучше не пробовать?

Подомарев О.В.: Вы знаете, вообще, никогда ни от ничего не отказывается. Организм требует от вас и любит то, что вам очень полезно. Но лучше натуральный продукт. Хотя это срочно. Почему? Потому что делать так, как делаем мы, это большие затраты. Чтобы пожарить килограмм нашей мокрой семечки, мне необходимо потратить электроэнергию и времени в два раза больше, чем если бы я жарил сухую. Сухую семечку жарят на сегодняшний день на самом деле все, потому что мыть ее не рентабельно. Это очень тяжелый технологический процесс. Он должен настолько грамотно быть отслежен, что не каждый себе это может позволить. Когда это все коснется, то есть попадает комбайн, с комбайна попадает в машину, с машины привозится на склады. В склады машина заходит, высыпает все в бункера, которые находятся под землей. Потом идет шнековая подача, а там птички прилетают, туда мышки бегают, крысы. И это все расходится в разные стороны. Довелось много чего увидеть, пугать не буду, но есть

такие болезни, которые не лечатся потом, когда люди это не обрабатывают. Надо провести обязательную обработку. Миндаль каждый попробовал? В нем очень много витаминов. Настолько много, что переизбыток съеденных орехов может привести к отравлению. Но для того, чтобы его пожарить, его надо намочить. Его нельзя жарить в сухом виде. Для того, чтобы нейтрализовать те кислоты, которые есть в кожуре, их надо намочить. Об этом знают производители, но я по пальцам могу в мире пересчитать тех, кто это делает. В Канаде есть производители, которые жарят арахис на протяжении уже 80 лет. И они эти бобы фасуют в стеклянную тару. Жарят колоссальное количество. Я был у них на заводе: они к этому продукту относятся так, что он дороже миндаля, фисташек, дороже вообще всего на свете.

Орлов И.Б.: А что для Вас эти экскурсии? Лично для Вас, для коллектива. Это бренд, это имидж, это расширение знаний для людей? Чем больше людей будет знать об этом, соответственно, больше продажи пойдут? Или это какая-то социально-образовательная миссия? Или все вместе может быть? На экскурсию приходят школьники. Они приходят, я так понимаю, или бесплатно, или достаточно по низким ценам?

Подомарев О.В.: Хорошо, отличный вопрос. Значит у нас в стоимость экскурсии входит самое главное - наша продукция. То есть по цене завода закладываем подарки, не один человек не уходит отсюда без подарка. И это, наверное, самое главное, чтобы отсюда ребенок унес домой то, что здесь производится. Не в магазине где-то купил, а прямо на заводе, чтобы они понимали, что покупая на заводе, ты получаешь качество.

Орлов И.Б.: От производителя.

Подомарев О.В.: Да, это первое. Второе. До 2017 года я стеснялся выдавать свою технологию. Но на самом деле, никто из вас никогда в жизни, увидев производство, не повторит процесс. Самое важное чтобы, сегодняшнее поколение

маленьких детей, приходя домой, несли эту культуру, потому что родители не успевают за информацией. Вы сейчас, наверное, процентов 80 покупаете всё онлайн?

Орлов И.Б.: Я нет.

Подомарев О.В.: Но путь такой. Для нас, в первую очередь, наверное, показать людям, что мы сделали, что мы делаем и как мы это делаем. Ирина Валерьевна больше, наверное, расскажет.

Ирина Валерьевна: Учителя приезжают, дети с родителями, бабушки с внуками к нам. То есть организуются группы и приезжают. И когда они приходят, знаете, первое, что они говорят? Нам предложили экскурсию, а мы думаем, что это такое? Придем сейчас, побудем на складе, посмотрим семечки. Что интересного? А потом говорят, что ожидали меньшего, а получили большее. Я это слышала от многих. Выходят и говорят: «Мы к вам еще приедем. А мы к вам еще людей привезем». Люди погружаются в историю, это раз. Во-вторых, они смотрят на производство, понимают, какой они продукт покупают, что кругом чистота, что продукт можно кушать без опаски, что можно давать его детям, что здесь и экологично, и вкусно. И отзывы такие не только от взрослых. Самое интересное, что и от детей. Для нас это важно. Это наше подрастающее поколение. И нам важно донести до них, что это натуральный продукт. На самом деле, на рынке ситуация очень сложная. Очень мало производителей, кто идет на риски, не дополучает той суммы, которую могут получить. Если бы мы химии кинули себе в продукцию. она бы лежала дольше на рынке, а у нас, понимаете, она не может дольше лежать. Если, тем более, температуру хранения не предоставляют нашему продукту. Он портится быстрее. Люди это понимают.

Подомарев О.В.: Давайте еще вопросы.

Орлов И.Б.: Вы делаете эти экскурсии. А у вас не было идеи создания

музея семечки. Создать действительно эксклюзивный в стране музей семечки. Помещения у Вас есть.

Подомарев О.В.: Отличная мысль. То есть не музей завода, а музей семечки. Мы находимся на территории первого роддома города Ангарска. Есть одно здание – морг, которое мы не ремонтируем. Туда заходишь и попадаешь в Советский Союз. Надо окна просто поменять, а всё оставить, как оно есть. Эта мысль у нас есть, и мы её, скорее всего, на будущий год будем реализовывать. А офисное помещение отдельно поставим. Так что, Ваша идея мне очень нравится.

Орлов И.Б.: На самом деле - это не столько моя фантазия, сколько опыт путешествий за границей. Я люблю музеи, которые показывают, как все развивается. Откуда оно возникло? Как появилось? Как мысль двигалась человеческая? Если разные народы так или иначе выращивали семечки, значит это опыт тысячелетий. На самом деле не дураки были наши предки, когда они культивировали подсолнух. Если у Вас есть для этого время, желание и средства, то можно реализовать любую идею.

Подомарев О.В.: Полностью согласен. Главное желание.

Котенева А.О.: Тоже хотела спросить несколько вопросов. Вот на экскурсии мы спрашивали про текучку кадров, и как таковая она отсутствует. Вот мне интересно стало, в чем причина отсутствия текучки кадров? Может быть есть какие-то методы стимулирования сотрудников или еще какие-то мероприятия? А второй вопрос, который меня интересует, это ситуация с конкурентами. Все-таки на рынке семечек есть и другие производители. Я понимаю, что, может быть, точки зрения качества Ваши отличаются в лучшую сторону, но, тем не менее, они представлены, их действительно много. Сталкиваетесь ли Вы с этой проблемой? Если да, то как боретесь? Может быть, тоже какие-то меры принимаете?

Подомарев О.В.: Молодец. Два вопроса и прямо в десятку. Я с первого начал. Что такое вообще для людей работа здесь? Те люди, которых вы сегодня видели, там самый младший, наверное, лет 16 здесь работает. Кто-то есть семь лет работает, самая молодая. Она сходила в декрет, вернулась обратно. Если не брать новое производство композитов, которому два года, то все, кто на Фенечке, трудятся по 17-19 лет. У компании есть квартиры, в которых они живут. Если хотят, они могут выкупить. Если не хотят, просто платят коммунальные платежи и живут. Все квартиры с евро ремонтом, человек просто пришел и заселился. Это первое. Второе - это зарплата. 10 и 25 числа на протяжении 21 года ни одного дня не было задержки по зарплате. В пандемию ни один человек не был уволен из компании, то есть все остались на своих рабочих местах. Кроме того, у нас никто не курит. Если кто и курит, зайдя на территорию, никто не может выйти с территории покурить. Оказывается человек курящий может не курить на работе. Здесь все корпоративы безалкогольные, чтобы на утро никому не было стыдно. Это, наверное, те правила, которые для меня очень важны, чтобы мы здесь были все-таки одной семьей. Ну и самое важное, человека, с какой бы трудной ситуацией не столкнулся, все вопросы мы стараемся закрыть.

Орлов И.Б.: Очень напоминает дореволюционный старообрядческий бизнес, когда старообрядцы выстраивали свои фабрики, как рыцарские замки.

Подомарев О.В.: Ну и второй вопрос по поводу конкурентов. Для меня слова конкурент не существует. То есть у есть производители однородного товара. И как они производят, мне абсолютно не интересно. В далеком юношестве я сильно занимался спортом, и главное, чему меня научил тренер, ты не должен держать удар, ты его должен пропустить. И в этом случае, я никогда ни с кем не иду на конфликт. Я не начинаю, вот они все отклеивают, в этом случае сильный человек, как вы думаете,

это тот, который кричит или тот, который молчит?

Новикова В.Д.: Молчать сложно.

Орлов И.Б.: Да нет, вопрос простой.

Подомарев О.В.: Конечно, тот, который молчит. Самое важное то, что мы первые в России защитили свою торговую марку. Мы на это потратили два с половиной года, но добились, что наказали те, кто нас подделывал. И тех, кто нас продавал.

Орлов И.Б.: Друзья, еще вопросы.

Сидоренко Р.С.: Я хотел поинтересоваться. Вы сказали, сначала, что очень трудозатратный и при этом нерентабельный процесс мытья семечек, потом сказали, что очень большой спрос на композитные материалы. Я не знаю, возможно, это секретная информация, но понятно, что компания существует, значит она рентабельная и прибыльная. Та часть прибыли, которая приходит от всей продукции семечек и от композитов, они как соотносятся?

Орлов И.Б.: Родион, тогда нужно добавить и медицинский центр, и завод на Алтае, то есть тогда нужно говорить о том, что это определенный консорциум. Есть ли какой-то паровозик, который тянется за собой в основной бизнес, а все остальные идут за ним, а может быть все паровозики, - такое тоже бывает.

Подомарев О.В.: Значит, паровоз – это всё-таки снековая продукция. Да, это наш локомотив, который тянет за собой всё. То есть это то, благодаря чему всё было построено. Продюсерский центр – это

вообще не о бизнесе. То есть это вообще не бизнес. Когда мы его строили, мы достаточно крупную сумму туда вложили денег. Все крутили возле виска и говорили, ты вообще о чем? А я говорю, я о счастье. И, конечно, все остальное, композит на сегодняшний день, это настолько молодое производство, которое только еще из яйца вылупляется. Представьте, целый год мы пилили технологию с химическими процессами. Представьте, мне человеку из пищевой промышленности уйти в химию. Я химию ненавидел вообще, думал, она мне в жизни никогда не пригодится. Представьте, куда я залез. А медицинский центр строили как медицину для всей семьи от зачатия до смерти. Там грудничковый бассейн, три бассейна находятся для каждой категории лиц. Он здесь в Ангарске. Там специалисты, и все построено на гинекологии, в первую очередь. Мы единственные в Ангарске делаем спермограмму. Насколько он рентабельный, это вопрос. Но я бы его сделал жестче, больше про бизнес бы сделал. Но управленцы, которые там находятся, делают так, чтобы там было всем хорошо. Но так не бывает. На Алтае там все хорошо, поля засеиваются, масло, давится, все продается. Все, что мы делаем, должно быть всегда в сердце. Сердце свое слушать надо. Мозг – это предатель, который будет вам накидывать столько идей. Но самое важное, когда мозг соединится с сердцем.

Орлов И.Б.: Спасибо.