

Торт в большом городе

Грант помог Дарье Самойловой начать своё дело

ПУТЬ К МЕЧТЕ «У меня нет ни коллекции «Феррари», ни роскошной яхты. Я счастлива на кухне, и это самое главное!» – эта фраза принадлежит одному из лучших поваров мира испанцу Адриа Феррану. Начинаяший предприниматель из Старого Оскола Даша Самойлова сделала её своим девизом. Недавно девушка получила грант на развитие бизнеса и теперь воплощает в реальность мечту своей жизни.

ВОПРОКИ ШАБЛОНАМ

Дарья любит действовать не по шаблону. Рискует, ломает стереотипы и открывает новые страницы. К примеру, училась в школе с математическим уклоном, шла на золотую медаль и вдруг после девятого класса ушла в индустриально-технологический техникум, чтобы, по её словам, не терять времени на достижение цели в профессии. А цель у Дарьи одна – она всегда видела себя в роли шеф-повара. Откуда такое желание – сама не знает. Папа – водитель-дальнобойщик, мама – инженер-строитель, а по призванию – швея. Когда девятиклассница объявила, что забирает документы из школы, удивление было у всех: родителей, учителей, одноклассников.

– Меня называли сумасшедшей и говорили, что я совершаю необдуманный поступок. В 16 лет, к сожалению, в университет не взяли (смеётся), и я поступила в техникум на специальность «технолог общественного питания». Сложностей никаких, кроме того, что на занятиях скучно. Со второго курса я уже нашла работу по специальности. Мои обязанности назывались красиво: разработка, производство и проверка качества продукции, а по сути – нужно соблюдать правила, придерживаться старых советских инструкций, – говорит девушка. Окончив техникум с красным дипломом, она поступила на второй курс в Белгородский университет кооперации, экономики и права по своей специальности. Через четыре года положила на стол родителям диплом инженера-технолога такого же цвета, как и первый.

– Я всё делала так, чтобы они мной гордились. При этом работала в двух-трёх ресторанах, начинала с «пойди, подай, отойди, не мешайся». Чистила картошку, выносила мусор и выполняла обязанности разнорабочего. Решила попробовать себя как разделщик мяса в ресторане. Я всегда считала: чтобы стать грамотным шеф-поваром, нужно знать принцип работы кухни с самых азов.

Потом попросилась поваром по мясным блюдам, работала с печью-гриль.



Работала в двух-трёх ресторанах, начинала с «пойди, подай, отойди, не мешайся». Чистила картошку, выносила мусор и выполняла обязанности разнорабочего. Решила попробовать себя как разделщик мяса в ресторане. Я всегда считала: чтобы стать грамотным шеф-поваром, нужно знать принцип работы кухни с самых азов

– Девочек туда не берут, но я настаивала, и шеф-повар отнёсся снисходительно: «Хочешь – иди», – улыбается Даша. – Я не боялась ни острых ножей, ни жаркого огня, работала в мужском коллективе, и были моменты, когда слышала: «Эй, повариха, иди в столовку, отойди».

Несмотря на это, доказывала, что женщина выполняет работу качественно. Сейчас вспоминает, что было тяжело: учёба, сессии, постоянные недосыпания. Но глаза горели, и она всегда повторяла: «Я хочу, и значит, будет». Работала в Белгороде в нескольких заведениях, ездила на специализированные выставки в Москву и Воронеж, прокачивала свои знания, общалась с опытными шеф-поварами.

ПРЕВРАТИТЬ В ШОУ

Ковидные времена перевернули жизнь Дарьи Самойловой с ног на голову. Отношения в коллективе и так складывались негладко. Часто подумывала о смене работы, были и крики, и слёзы. Но сдаваться не хотела. И тут произошло знаковое событие:

– К нам в ресторан с программой для составления меню приехали из Москвы обладатель премии «Лучшие в индустрии. Шеф года» Владимир Мухин и бренд-шеф Исхандер Джамилев. Я участвовала в обсуждении, и один из них заметил меня и пригласил на работу. Через некоторое время получила подтверждение на вакансию повара в

элитном ресторане. Счастье не было границ.

Она оформила документы, уволилась, а утром узнала, что въезд в Москву закрыли из-за ковида. Даша отчаялась, поняла, что такого случая больше не представится. Помогли родители, которые её всегда поддерживали. После разговора с отцом Дарья решила, что в Белгород возвращаться не будет, и устроилась поваром в ресторан. А вскоре предложила своему руководителю перевести её на должность шеф-кондитера.

– Нужна была соответствующая квалификация, и я стала учиться. Много читала, купила видеокурсы, экспериментировала. Папа просыпался в четыре утра, а я творила. Домашняя кухня превратилась в цех 24/7, где

всё время что-то выпекалось. Мама иногда содрогалась от количества переведённых продуктов. Потом я начала продавать, чтобы получить обратную связь: вкусно или нет, – вспоминает Даша начало кондитерской истории.

Самыми сложными в приготовлении оказались пресловутые эклеры. Тесто никак не хотело подчиняться автору, она переделывала его девять раз. Теперь они получаются идеально. Но самая интересная идея пришла позже. Девушка подумала: зачем брать чужие рецепты? Ведь она хорошо знает физику, химию, логику – так почему бы не попробовать своё, авторское? И... стала сочинять рецепты тортов и десертов.

– Тяжело было донести до руководителя ресторана,

что я хочу продавать кулинарный материал неклассическим способом – «сделал и продал», а проводить кондитерские шоу. Через полгода я смогла продвинуть в меню только два десерта. Работа должна приносить удовольствие, я провожу на ней большую часть жизни. Поэтому я сделала перерыв и, переведя дыхание, поняла, что должна работать на себя и разрешать сама себе.

ВРЕМЯ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Год назад Дарья написала заявление по собственному желанию.

– После восьми лет напряжённой работы образовалась пустота, и я всё думала, справлюсь ли. В моей семье не было предпринимателей, я боялась бухгалтерии, налогов. И тут на моём пути появился хороший человек, – рассказывает она.

Предприниматель и многодетная мама Елена Ченцова пригласила поучаствовать в губернаторском конкурсе «Новые возможности». У Дарьи не всё получалось, но Елена в этот момент стала мотиватором, наставником. Дарье предстояло освоить экономику, маркетинг, научиться делегировать полномочия. И она погружалась во всё это. Но после защиты проекта узнала, что конкурс не прошёл:

– Мне объяснили, что кондитерская студия – не глобальная бизнес-идея, не на миллион рублей. Советы и критику я восприняла правильно и поняла, что буду двигаться дальше. Собрала документы на финансовую поддержку в виде гранта из областного бюджета для предпринимателей в возрасте до 25 лет (включительно). Через два месяца мне позвонили и сказали, что я вхожу в список победителей.

На средства гранта Дарья Самойлова заказала необходимое оборудование и мебель. Нашла помещение, как и хотела, по типу кафе-студии, заказала дизайн-проект.

– Чтобы всё сразу было грамотно, я проконсультировалась в Роспотребнадзоре. Оформить помещение в аренду помогла местная администрация. А ещё я вступила в сообщество предпринимателей – в общем чате они делятся своими трудностями и радостями. У меня создалось впечатление, что я не одна, что есть люди, готовые помочь. Я убеждена, что и в 25 лет можно попробовать открыть своё дело.

В дальнейшем она планирует стать работодателем для пяти человек. А пока вновь ломает стереотипы, создавая интересные фирменные вкусы, мечтая проводить фактазийные кондитерские вечеринки «Торт в большом городе» и многое другое. ЕП

ФОТО ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА ДАРЬИ САМОЙЛОВОЙ