

## Принцесса специй *Рязанская фабрика «Настоящие специи»*

Пряный аромат корицы, щекочущий ноздри острый перец, аппетитный карри, душистый базилик, оттеняющий вкус барбарис – специи не зря называют красками вкуса.

У большинства тех, кто живёт в средней полосе России специи и пряности ассоциируются с южными странами, востоком, экзотическими островами. Между тем, совсем недалеко от Рязани работает небольшая, но интенсивно развивающаяся фабрика по производству специй. Жителям областного центра хорошо знаком товарный знак предприятия «Настоящие специи» - острый перчик чили в сомбреро. Помимо нескольких собственных торговых точек, продукция предприятия представлена в различных магазинах и супермаркетах Рязани.

Руководит предприятием хрупкая молодая женщина – Алла Орлова. ООО «Настоящие специи» - это с самого начала «детище» Аллы, и для его появления и развития ей пришлось приложить огромное количество усилий и невероятное терпение и трудолюбие.



### **Алла Орлова:**

*- Идея создания своего дела появилась где-то лет в двадцать, я с 19 лет работала, иногда совмещала несколько работ, были постоянно какие-то сложности, и уже тогда я понимала, что хочу работать на себя, работать своей головой, делать то, что я хочу в рамках своих предпочтений.*

*Я всегда к этому стремилась и искала способы реализовать эту мечту.*

До 30 лет Алла Орлова работала по найму в разных организациях, она умудрилась проделать путь от продавца посуды на центральном рынке до коммерческого директора в крупной организации по продаже и установке кондиционеров. Но всё это время Аллу не покидала мысль заняться чем-то своим, открыть собственное дело.

### **Алла Орлова:**

*- Где-то лет в 30 я увидела в интернете магазин пряностей и меня как волной накрыло. Я поняла, что в Рязани ничего подобного нет, и мне бы хотелось организовать что-то подобное в своём родном городе. Конечно, я оценила свои возможности и определённые риски. Изучив подробно местный рынок, я поняла, что основное - это отсутствие прямой конкуренции в регионе. Но раз никто это не делает, то приходит осознание, что, наверное, это не просто сложно, а крайне тяжело. И да, это оказалось сложно, но невероятно увлекательно. Во-первых, огромный ассортимент производимой продукции мне как женщине, крайне интересен, так как есть где разгуляться фантазии, реализовать все свои творческие идеи.*



Говоря о широком ассортименте, Алла Орлова не лукавит. Чего только не найти на складе «Настоящих специй»: приправы для приготовления самых изысканных и экзотических блюд, всевозможные виды специй для ежедневного использования, сухие травы, сборы, различные кулинарные посыпки, всего не перечислишь. В настоящее время фабрика производит 39 видов готовых приправ, а со всеми монопозициями это более 160 наименований.

И, кажется, так было всегда, однако, оглядываясь на то время, когда Алла делала первые шаги в бизнесе, понимаешь, что проделан титанический

труд, люди шли на огромные риски, были потрачены немалые деньги и силы на создание предприятия.

### **Алла Орлова:**

*- Мне всегда помогал мой супруг - Игорь Холодилов. На деньги, которые он копил деньги на покупку автомобиля, мы купили первый станок, но оказалось, что одного станка недостаточно и нужен второй станок с иным принципом работы. Тогда мы заняли деньги на его приобретение, арендовали 50 кв метров и потихоньку начали производство.*

*В первый год я нашла в Москве компанию, с технологом которой мы почти полгода разрабатывали нашу уникальную рецептуру. По этой рецептуре наши партнеры замешивали специи, чтобы у нас было время «встать на ноги».*

*На первых порах меня очень поддерживал мой папа Юрий Валентинович Орлов. Полтора года мы проработали рука об руку, он очень помог в плане запуска производства, пусконаладки станков. Было очень сложно. Поэтому в то время, когда отец занимался производством, я занималась продажами, еще один сотрудник занимался оклейкой товара. Я искала заказчиков в интернете. Потом постепенно добавился водитель, потом менеджер, технолог, и мы поняли, что надо расширяться. Мы купили в Полянах небольшое здание с землёй и начали здесь работать, переехали сюда два года назад. Всего нашей компании 5,5 лет, а день рождения у нас 1 апреля.*



Для покупки помещения Алле с супругом пришлось продать только что купленную в ипотеку квартиру. Алла говорит, что только поддержка её родных, а также близких друзей и верных сотрудников помогли поверить в себя, поверить в то, что всё она делает правильно. Возможно, поэтому очень



скоро дело пошло, покупатели стали узнавать продукцию, а география заказчиков расширяется с каждым днём.

### **Алла Орлова:**

*- Совершенно не трудно было выходить на региональный рынок. За плечами уже был 11-летний опыт работы в сфере продаж. Трудности были только в одном – нехватка времени, потому что ночью ты работаешь в интернете, а днём ты едешь по магазинам, развозишь прайсы, выписываешь накладные, собираешь товар по тем же накладным, организуешь интернет продажи. Когда ты идёшь с натуральной продукцией, которая без химии, когда ты местный производитель и уверен в себе, именно тогда все получается.*



Сложно представить, что когда-то на месте нынешней фабрики «Настоящие специи» были руины. Сегодня – это благоустроенное здание с помещениями для производства, складами, приёмником сырья и, главное, с комфортными комнатами для отдыха и питания сотрудников.

Алла абсолютно уверена, что человеку в плохом настроении или с неважным самочувствием даже приближаться к специям нельзя. Поскольку любое сырьё живое и вбирает в себя энергетику человека и информацию, то работая с ним в плохом настроении можно даже испортить купаж. Все работники должны быть в хорошем настроении и работать с удовольствием, для этого Алла создаёт все условия. Даже музыка на производстве звучит специально отобранная, не раздражающая слух.

И работа над созданием максимально благоприятных условий на «Настоящих специях» продолжается.

## **Алла Орлова:**

*- В производство было вложено около 6 миллионов. Только за счёт продаж всё постепенно покупалось и ремонтировалось. Ни к каким кредитам мы не прибегаем, только за счёт оборотных средств. И пусть четыре года с пустыми карманами, но мы держимся и верим, что всё будет хорошо. Все сотрудники у нас оформлены, получают белые зарплаты, имеют медицинские книжки. Пятидневка, два выходных дня, все праздники мы не работаем, 18 рабочих мест, из них только четверо мужчин.*



Вот, и получается, что Алла с её небольшим, но уже любимым рязанцам производством может смело называть себя принцессой специй. За время работы с ароматными приправами, она научилась понимать их, составлять гармоничные композиции и даже ловить их настроение.

## **Алла Орлова:**

*- 40 стран поставляют нам сырьё. Это Индия, Вьетнам, Каморские острова, Индонезия, Египет, Узбекистан, Грузия. Специи фасуются в небольшом количестве, склад маленький, нет задачи переполнить товаром весь склад, поэтому всё свежее.*

*Ассортимент конечно будет меняться, в него будут приходить новые поставщики, какие-то поставщики будут уходить. Дорогие позиции из прайса уходят. Развивать надо розницу, я вижу в ближайшем будущем где-то пять магазинов. Один в центре Рязани, один на Московском, добавится и один в Полянах. Это пока тоже всё на бумаге, но в голове держится. И необходимо резервное оборудование, поскольку сейчас самое главное, это – производство. Резервный станок, который нам позволит делать травяные сборы самим, уже идёт разработка ассортимента, привлекаются знахари,*

*травники, что бы сделать линейку своих чаёв, пусть она будет не такая большая, но очень полезная, и этот станок позволит нам фасовать бакалею.*



Помимо основной работы, Алла ведёт активную социальную жизнь. Принимает участие в мероприятиях, организованных региональным министерством экономического развития и торговли, встречается с молодыми предпринимателями и теми, кто только собирается начать свой бизнес, с удовольствием делится с ними опытом. Главное, говорит она, не бояться делать шаги и верить в то, чем ты занимаешься и много работать, принося пользу своему региону, а значит и нашей стране. Это – залог настоящего успеха.

