



Финансирование  
Европейского Союза



## ИСТОРИЯ УСПЕХА

### **Хлеб — всему голова. В Тирасполе пекарня распахнула свои двери для всех покупателей**

Манящий аромат свежееиспеченного хлеба наполняет по утрам помещение небольшой пекарни в Тирасполе. Каждый день Иван Черниченко расставляет на полках хлеб, багеты, булочки и печенье.

Мало кто знает, что этот известный в городе пекарь в свое время окончил физико-математический факультет и некоторое время работал преподавателем в Дубэсарь.

«В какой-то момент я понял, что могу работать на себя, что у меня может быть собственный бизнес. Однажды наткнулся на видеоролик об украинском пекаре. И увиденное как-то меня убедило. Мне показалось, что это очень легко. Почему бы и мне не попробовать? Тогда и родилась идея печь пончики», — вспоминает Иван.

Со временем он понял, что одни только пончики не приносят необходимой прибыли, поэтому диверсифицировал производство.

В его пекарне «Ванин хлеб», открытой шесть лет назад, каждый продукт готовится с большой тщательностью и любовью, здесь не применяются усилители вкуса, цвета или запаха, а используются только натуральные ингредиенты. Во время технологического процесса тесто ферментируется в холоде в течение суток. Чтобы каждое утро поставлять в магазин свежий хлеб, Ивану приходится работать до поздней ночи.

«Наш хлеб очень вкусный. У него свой аромат, свой вкус, которого нет у магазинного хлеба», — с гордостью говорит Иван.

Из-за случившихся в течение последних лет кризисов он несколько раз был почти готов бросить бизнес, однако финансовая и наставническая поддержка, предоставленные при содействии Европейского Союза и ПРООН в рамках программы «Меры по укреплению доверия», стали для него спасательным кругом.

«Предприниматели — это предприниматели, они должны пытаться преодолеть кризис или сложную ситуацию, направить обстоятельства в нужное русло. Финансирование Европейского Союза стало для меня огромным подспорьем. Без этой помощи я бы не



Финансирование  
Европейского Союза



смог своими силами модернизировать производственный процесс даже за пять лет», — утверждает Иван.

Теперь пекарня Ивана оснащена высокопроизводительной печью, холодильником для ферментации теста в холоде, расстоечным шкафом и многими другими устройствами, которое позволит ему запустить новую линейку бездрожжевых и безглютеновых хлебобулочных изделий. Кроме того, новое оборудование поможет увеличить производственные мощности, тем более что и покупателей стало больше.

«У нас есть постоянные клиенты, которые иногда проходя мимо, видят нас, улыбаются и, конечно же, заходят. Другие специально приезжают сюда из разных районов города за нашими продуктами: багетами, деревенским хлебом или хлебом с луком. Кстати, луковый хлеб — самый популярный, потому что он необычный. В городе практически нет такого хлеба», — рассказывает работница пекарни Юлия Вербанова.

Хотя хлебобулочные изделия раскупаются быстро и на полках редко что-то остается, Ивану хочется быть уверенным в том, что его хлеб сможет купить как можно больше людей и ничего не пропадет зря, поэтому за час до закрытия магазина все хлебобулочные изделия распродаются по сниженной цене. Кроме того, он предоставляет в своем магазине место и другим местным товаропроизводителям.