

К тому времени она уже дважды попадала с ребёнком в стационар аллергоцентра и успела приобрести немало знакомых — таких же семей с детьми-аллергиками. «Желая помочь, мы предлагали родителям то, что готовим для сына. Так появились наши первые клиенты, многие из которых по сей день с нами», — рассказывает Татьяна.

В 2013 году Ахмед и Татьяна начали думать о расширении своего дела — число клиентов росло, и они понимали, что нужно увеличивать мощности. Тогда-то они и организовали собственную пекарню и открыли магазин.

Супруги говорят, что их задача — находить новые возможности для создания продуктов, которые помогут людям улучшить здоровье. Сейчас, например, они работают с редкими видами муки — полбяной, амарантовой, спельтовой, камутом, сиреневой кукурузой и другими, в том числе безглютеновыми, которые полезнее обычной муки высшего сорта, да ещё и вкуснее.

«Пекарское дело, даже полностью автоматизированное, не для слабонервных, — с улыбкой рассказывает Татьяна. — Нужно быть терпеливым, трудолюбивым, очень рано вставать, терпеть жар от печей... Нужно искренне любить то, что делаешь, иначе ничего не получится. Нам в работе нравится абсолютно всё! Каждый грамм муки и ароматы, доносящиеся из печей, шуршание



крафта и деревянные стеллажи, общение с любимыми клиентами, их улыбки и добрые слова. Ещё лично мне нра-

«НИКОГДА НЕ ЗАБУДУ СВОЮ ПЕРВУЮ РЖАНУЮ ПЕЧЕНЬКУ — ЕЮ МОЖНО БЫЛО ЗАБИТЬ ГВОЗДЬ»

вится, что сегодня можно развиваться не по традиционной системе ГОСТов и техстандартов, а делать всё со вкусом и личной изюминкой».

Супруги считают, что выжить в кризисное время может только бизнес «от сердца», в котором владельцы работают в первую очередь не для собственной выгоды, а для того, чтобы сделать жизнь других людей лучше. Они рассказали, что видят, как в Перми растёт интерес к здоровому питанию, к ним всё чаще обращаются по чьей-либо рекомендации, узнав о «Зелёном Пекаре» от друзей и знакомых. И это вселяет в пекарей ещё большую уверенность в успешности своего дела.

