





www. pelmeni-mechta.ru

Все лучшее – **в пельмени**

Пельмени ТМ «Мечта», а также манты, котлеты и голубцы стали дипломантами федерального этапа Всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».

Текст: Жанна Меркурьева

Секретами изготовления деревенских пельменей ТМ «Мечта» поделились учредители компании по производству мясных полуфабрикатов из Пижанки, члены Вятской ТПП Ольга и Владимир Попеновы.

- Ольга Ивановна, Владимир Васильевич, что послужило толчком к созданию бренда «Пельмени ТМ «Мечта»?
- Свой бизнес мы начинали с создания продуктовых магазинов. При подборе ассортимента столкнулись с катастрофической нехваткой качественных натуральных полуфабрикатов. Тогда и возникла идея выпускать их под своей торговой маркой. Наши родители родом из деревни, и мы с детства знаем вкус настоящих пельменей! Рецепты их приготовления передавались из поколения в поколение. Пельмени раньше готовили не каждый день, а только к празднику. Это был целый семейный ритуал. Поэтому мы решили возродить традиции, но уже в производственном масштабе.
- Раскройте секрет таких вкусных и признанных уже и на российском уровне пельменей?
- Все просто: мы делаем пельмени так же, как бы вы стали готовить их дома. Берем хорошее мясо, без сортового разруба, настоящие яйца высшего сорта, а не яичный порошок, отборную муку и лепим руками. То есть кладем в пельмени все лучшее!
- На какую целевую аудиторию ориентирован ваш ассортимент?
- Наши пельмени выбирают те, кто разбирается в качестве и предпочитает натуральные продукты. У нас много клиентов и в районах







Ольга и Владимир Попеновы, учредители компании «Мечта», на награждении победителей конкурса «100 лучших товаров России»

области, а эти люди не понаслышке знают, какими должны быть настоящие пельмени. Мы бережно относимся к нашим покупателям, поэтому строго следим за качеством, любим свой продукт и рады, что с каждым годом эту любовь разделяет все больше людей.

🔲 Как вы оцениваете уходящий год?

- 2016-й был для нашей компании ответственным. Несмотря на все кризисные явления в экономике, мы поставили задачу увеличить объемы производства, сохраняя качество и традиционные рецептуры, создать новые рабочие места. Ведь от развития нашей компании зависит благополучие сотрудников, их близких, да, впрочем, и всего поселка Пижанка.

Цели высокие. А каковы результаты?

– Судите сами. Качество нашей продукции подтверждено итогами конкурса «100 лучших товаров России»: мы успешно прошли федеральный этап и стали дипломантами. А еще получили золотые медали конкурса «Товары и услуги XXI века». Второй год подряд стали победителями в областном конкурсе «Предприниматель года».

За год разработали и внедрили более 10 новинок. Наш ассортимент пополнили вареники, подкоголи, тефтели, зразы и другие виды продукции. Расширили географию ее присутствия в магазинах - более 100 новых точек.

Радует, что наши сотрудники - люди с активной жизненной позицией. И их дела не остаются незамеченными. Так, фотография директора по производству занесена на Доску почета Пижанского района. Технолог компании получила почетный знак «Отличник качества». Руководитель транспортного отдела отмечен памятным знаком к 80-летию Кировской области. Торговый представитель победил в конкурсе лучших молодых специалистов района. Мастер по изготовлению пельменей стала лауреатом конкурса «Женщина года» в номинации «Воспитание детей».

Подводя итоги, принято интересоваться и перспективами...

– Мы уже утвердили план развития производства на 2017 год. К концу следующего полугодия планируем увеличить объемы в 2 раза, чтобы покрыть растущий спрос на натуральные мясные полуфабрикаты, так как сегодня очень настойчиво проявляют интерес к нашей продукции не только жители Кировской области, но и других регионов России.

Дорогие друзья! Поздравляем вас с наступившим 2017 годом! Желаем вам, вашим родным и близким счастья, здоровья, удачи на пути к своей мечте! М



