

В «Сладофф» я научился всему

Хлебная история

Владимира Полояна, инженера-технолога

В нашей рубрике мы рассказываем о людях, которые растут вместе с общим делом и вкладывают в него частицу себя.

Сегодня – история человека, для которого работа стала настоящей школой профессионализма и ответственности.



Владимир, что было самым важным при выборе первой работы?

Если честно – деньги. На тот момент мне нужны были только деньги. Мне было всё равно, кем работать. Родителям было сложно, а мне нужно было платить за институт. Поэтому я пришёл просто работать. Тогда это была не история про карьеру мечты. Это была обычная работа, которая давала возможность зарабатывать.

Помните свой первый рабочий день?

Да, я пришёл в ночную смену. Мне один день показали, что делать, а уже в следующую смену я сам выпекал, выбивал тележки и паковал продукцию в коробки. Тогда мы делали примерно по 500 килограммов за смену.

Что понравилось в компании в начале?

Честно? Тогда ничего особенного. Я просто работал, потому что нужны были деньги. Был простой труд и деньги. Этого на тот момент было достаточно.

Было сложно в первые недели?

Нет. Я привык к работе. Для меня это был простой труд. Главное – работать и зарабатывать.

Кто помогал освоиться?

Минасян Агаси Геворкович (собственник) помогал. Сначала я буквально пару недель постоял на печках, потом перешёл на раскатку. Процесс быстро пошёл.

Какие знания и навыки пришлось освоить с нуля?

Вообще всё. Я ничего не знал. Мне было 19 лет, я был студентом. Я пришёл без опыта и учился всему на месте: выпечке, раскатке, процессам, оборудованию, производству.

Как менялась ваша должность с момента прихода в компанию?

Сначала я был пекарем, потом раскатчиком, потом начальником смены, потом технологом, а сейчас я инженер-технолог. То есть путь был постепенный: от работы руками на линии до задач, где нужно уже понимать весь производственный процесс и помогать другим.

Какой момент стал ключевым в развитии?

Наверное, через год, когда мы переехали на новую производственную площадку. Тогда появились другие объёмы и другие деньги. Сначала зарплата была небольшая – 5 или 7 тыс. руб. Потом стало 25–35, потом больше. Когда перешёл на раскатку, уже стало 45 тыс. руб. Потом стал начальником смены, технологом – доход рос дальше.

Где-то через два года я понял, что могу полностью себя обеспечивать. Что мне уже никто не нужен в этом плане.



Кто заметил ваш потенциал и поддержал рост?

Минасян Агаси Геворкович (собственник) и Оганесян Марине Арутюновна (технолог). Они, наверное, видели, что я не отказываюсь от задач. Я был, можно сказать, безотказный. Нужно поехать в Пятигорск – пожалуйста. Нужно тару загрузить – пожалуйста. Нужно маргарин разгрузить – пожалуйста. Я ездил, закупал маргарин, картон, ездил с водителями, сдавал продукцию. Я просто работал. Мне было несложно включаться, потому что они хорошие люди. Никогда не отказывали, помогали, и я тоже старался помогать.

Почему вы брались за такие разные задачи?

Мне просто зашло. Люди были хорошие. Когда к тебе относятся по-человечески, ты тоже хочешь помогать. Я тогда перешёл в институте на заочку и просто работал. Было время, была энергия, была цель.

Какие задачи помогли вам профессионально вырасти?

Меня, наверное, не только работа вырастила – меня еще и заставили вырасти. Мне говорили: “Ты знаешь больше. Тебя только страх останавливает”. А я не хотел ничего менять. Мне нужен был толчок. Когда в 2012 году к нам приехал специалист из Голландии и увидел мой потенциал, стало понятно, что нужно двигаться дальше. Руководители верили в меня, даже когда я сам не всегда хотел что-то менять.

Что для вас самое ценное в работе?

Мне важно быть полезным. Ко мне подходят с разными вопросами, и я никогда не скажу просто “нет”. Я постараюсь разобраться и помочь. Если сам не смогу разобраться, хотя бы найду того, кто сможет. Когда получается помочь и есть результат – от этого кайфуешь.

Чем вы особенно гордитесь за время работы в «Сладофф»?

Ответственность, спокойствие и умение находить подход к разным людям и службам. В работе без этого сложно: нужно общаться с разными подразделениями, понимать срочность, учитывать специфику производства и при этом сохранять спокойствие.

Какие качества помогают здесь развиваться?

Интерес и готовность не бояться новых задач. У меня нет нудной работы. Всегда появляется что-то новое, что нужно решить. Иногда это сложно, но без этого было бы скучно. Если бы мне было неинтересно, я бы уже ушёл. А так постоянно есть вызовы, и это держит в тонусе.

Что нравится в подходе компании к людям?

Здесь можно многое. Нет ощущения, что тебе сразу ставят жесткие ограничения. Если есть задача, идея или желание что-то сделать – можно пробовать. Тебя могут поддержать. Главное – оставаться человеком и нормально относиться к людям.

Какие возможности «Сладофф» дает сотрудникам?

Здесь есть возможность вырасти. Главное, чтобы была цель. Можно прийти без опыта, как я когда-то, и пройти путь дальше. Но нужно работать, включаться, не бояться задач и не ждать, что всё само придёт.

Какая история на работе особенно запомнилась?

Мне запомнилось доверие. Когда мне было около 20 лет, мне могли доверить очень ответственные задачи. Я тогда даже не до конца осознавал масштаб. Сейчас вспоминаю и понимаю: такие вещи доверяют не каждому. Для меня это было важно. Когда тебе доверяют, ты начинаешь по-другому относиться и к работе, и к себе.

Почему здесь стоит начинать карьерный путь?

Потому что тут есть всё для этого. Главное – чтобы была цель. Если человек хочет работать, учиться и развиваться, здесь можно вырасти. Я пришёл студентом без опыта, а сейчас я инженер-технолог.

Продолжите фразу: “Я остался в компании, потому что...”

Потому что мне здесь нравится.

“Я здесь научился...”

Всему. Я пришёл, когда ничего не знал. А здесь научился работать, понимать производство, людей, оборудование, процессы. Научился решать задачи и быть полезным.



А что для вас значит “хлебная работа”?

Это дать людям возможность попробовать что-то новое.

И, наверное, это про то, что твоя работа нужна людям. Ты делаешь продукт, который потом кто-то покупает, пробует, ест. В этом и есть смысл.