Наше издание предлагает читателям очередной рассказ об одном из претендентов на победу в конкурсе «Триумф»

Квас и рекорды Сергея Косяникова

«Успешный бизнес начинается с творческой идеи, а процветающим становится благодаря упорному труду и стремлению к высочайшему качеству продукции», - считает Сергей Косяников, генеральный директор компании ООО «Прибой».

Руководитель известного на Юге России предприятия по производству кваса натурального брожения и безалкогольных напитков начинал свой бизнес в начале 90-х годов с продуктового киоска. А сегодня торговую марку «Квас Староминский» знают и любят далеко за пределами ЮФО. Компания умело сочетает классическую технологию с возможностями современного производственного комплекса для выпуска натуральной качественной продукции. В этом году ООО «Прибой» стало новым объектом показа в сфере агротуризма Краснодарского края.

Сергею Косяникову было всего 20 лет, когда он открыл свое дело. Как раз в те времена в станице Староминской простаивал старый цех по производству безалкогольных напитков, который сдавали в аренду. Именно тогда у начинающего бизнесмена и возникла идея возродить производство кваса по традиционным, исконно русским рецептам.

- Трудностей пришлось преодолеть немало, - вспоминает Сергей, - здание 50-х годов постройки не отапливалось, текла кровля, оборудование давно отработало свой срок эксплуатации. Но уже через год я выкупил цех и на протяжении нескольких лет вкладывал средства в восстановление и модернизацию производственных площадей, одновременно занимаясь организацией сбыта. До 2002 года на предприятии производили не только квас, но и газированные безалкогольные напитки, а также уксус. Производство росло и расширялось. Зарегистрировав торговую марку «Квас Староминский», начал работу по продвижению бренда. Это дало мощный виток пониманию и развитию бизнеса.

ВКУС БЕЗ ИЗМЕНЕНИЙ

На протяжении уже более двадцати лет компания занимается производством квасов натурального брожения и безалкогольных напитков. За это время технологии производства несильно изменились - если говорить о базовых принципах дела. Как был сотни лет назад процесс брожения, так и остался.

Трансформации коснулись объемов. Одно дело, когда используется емкость в тысячу литров, совсем другое - 50 тысяч. Соответственно, появились иные подходы.

- Естественно, технологии не стоят на месте, необходимо соответствовать сегодняшнему дню, - делится наш собеседник. - Покупатель требует повышенного внимания, благодаря чему мы совершенствуемся с каждым годом. Конечно, вся отрасль изменилась. Появились новые приемы обработки, технологии пастеризации, фильтрации и многое другое. Все это было в соседних отраслях, например, пивной или молочной, а в производство кваса пришло намного позже.

КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

Численность сотрудников завода по производству кваса превышает 200 человек. Разные люди по возрасту и жизненному опыту. Но это не смущает Сергея Косяникова. Он считает, что сегодня, как и две тысячи лет назад, главные принципы управления персоналом неизменны. Да и людей старается подбирать по принципу увлеченности.



За два десятилетия компания Сергея Косяникова прошла большой путь - от дебютанта рынка до одного из ключевых его игроков.

Фото из личного архива Сергея Косяникова

ФЕСТИВАЛЬ КВАСА ЗАНЯЛ ВАЖНОЕ МЕСТО НА КАРТЕ АГРОТУРИЗМА КУБАНИ.

- Если человек заинтересован что-то делать сам и его не нужно подталкивать к этому, это будет самый лучший работник, - уверен предприниматель. - Если он не хочет, лучше его попросту отпустить. Естественно, безразличных людей необходимо выявлять как можно раньше. По моему опыту, не бывает плохих работников, случается так, что человек не на своем месте. И моя задача как руководителя - выявить лучшие стороны любого человека и найти ему подходящее рабочее место, где он может быть максимально полезен как для себя, так и для компании. Когда все довольны - все получается, вы можете свернуть горы. Если научились управлять тремя людьми, абсолютно неважно становится, триста или три тысячи подчиненных. Я часто замечаю очень удачный пример, когда специалисты старшего возраста и молодого начинают сотрудничать. И что интересно, в любом дуэте найдется лидер, который возьмет на себя обязанности руководителя.

НОВЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОЙДЕТ В МАЕ

Фестиваль кубанского кваса - визитная карточка компании с насыщенной культурно-развлекательной программой и ежегодными рекордами. В этом году будет установлено сразу два: на «Самый большой стакан кваса» и «Самое большое количество людей, образовавших живую надпись «КВАС». Насладиться яркой палитрой праздника в лучших национальных традициях приезжают гости со всего ЮФО. Стакан вместимостью свыше 5 тонн уже изготовлен. Сергей планирует угостить вкусным «Староминским» квасом более 10 тысяч человек.

- Сама идея фестиваля появилась спонтанно - мы решили, что двадцатилетие предприятия нужно отметить ярко, поэтому пригласили всех бывших сотрудников, - рассказывает предприниматель. - Обнаружили, что перестали вмещаться на территории завода, и наш юбилей перекочевал в просторный парк. А чтобы накормить всех пришедших, было принято решение сделать окрошку. Позвали поваров, подготовили специальную емкость и вдруг поняли, что можем поставить рекорд Гиннесса на «Самую большую окрошку на квасе». В итоге получилась окрошка-рекордсмен объемом 773 л, которую съели за 45 минут. На мероприятие пришли более 5 тысяч человек.

После этого Сергей понял, что подобные акции нужны жителям и гостям Кубани. Количество участников с каждым годом увеличивается. Так, в 2017 году были установлены рекорды на «Самую большую бутылку кваса» и «Самое массовое угощение квасом».

В прошлом году в фестивале участвовали около 30 тысяч человек. Они с большим удовольствием и энтузиазмом сами готовили окрошку. Стол в тысячу метров, набор продуктов, все необходимые атрибуты - и под командованием шеф-повара рекорд на «Самое массовое приготовление окрошки» был установлен.

ЦЕНА УЛЫБКИ

Сергей не только бизнесмен. Еще он является депутатом Совета муниципального образования Староминский район, помогает молодым людям делать первые шаги в реализации социально значимых проектов. На вопрос, как удается совмещать растущий бизнес с такой солидной общественной нагрузкой, Сергей отвечает:

- Моя задача как наставника - передать тот опыт, который в свое время помог мне на этом нелегком поприще, - объясняет он. - Я лично участвую во всех массовых мероприятиях, ведь единственный способ убедить в чем-то - показать на собственном примере. Руководить процессом и не быть полностью в него вовлеченным невозможно. Стараюсь максимально помочь разрешить все проблемы и вопросы моих земляков, потому что искренне люблю свою станицу и живущих здесь людей.

Несмотря на достижения в бизнесе, главным успехом своей жизни Сергей считает большую и любящую семью - жену и троих детей.

- Думаю, дети и не знают, чем их папа занимается на работе, но они уверены, что дома я готов уделить им столько внимания, сколько потребуется, - признается предприниматель. - А они, в свою очередь, радуют меня. И если о чем-то попросят, я обязательно приду на помощь и сделаю все, чтобы увидеть их улыбки.

Елизавета Царенкова

Eng

Kvass and Records of Sergei Kosianikov

Sergei Kosianikov was born in Piatigorsk, but soon after his birth his family moved to Rassvet village in the Krasnodar region. After secondary school, he studied at the Krasnodar Trade College. As an entrepreneur, he founded the Priboi ('Breaking Wave') Company - a producer of naturally fermented kvasses (traditional Russian drinks made from fermented rye bread) and soft drinks. These beverages are well-known throughout southern Russian regions.

"Of course, the technologies are advancing, and you must be able to catch up with them," Kosianikov says. "Buyers need attention - therefore we must keep on perfecting ourselves. The industry has changed a lot [since the time I began my business]: new processing, pasteurization, filtration technologies have appeared."

Sergei and his team organised three festival of Kuban kvass. This year won't be an exception, he says. The scheduled date for the festival to be held in Starominskaya is May 25. Sergei has signed agreements with artists and main contractors - and applied for a new national record: he wants to make a 5,000-litre glass, fill it with kvass and give it to drink to 10,000 people.

Last year, the similar festival gathered about 30,000 guests. They enthusiastically made okroshka, Russian cold soup made of kvass, meat and vegetables: a kilometre-long table, food, all accessories and guidance of Dmitri Nazarov, Claude Monet's chef from The Kitchen TV serial - all these factors helped the participants make four helpings of the traditional soup.