

Познаем «секреты» управления собственным бизнесом

27 марта учащиеся – **десятиклассники обучающиеся в «Школе бизнеса»**, будущие предприниматели, посетили **Пироговую ООО Штолле-НТ**, которая расположена в нашем городе по адресу: ул. Горошникова, 66.

Здесь выпекают и продают знаменитые пироги Штолле. Рецепт их приготовления передавался на протяжении нескольких поколений в одном из семейств русских немцев. В начале 2000-х под таким названием стали открываться кафе-закусочные, рестораны, пирожковые и прочие пункты «общепита». Фирменным блюдом в них были разнообразные изделия из слоено-дрожжевого теста, рецепт которого держится под строжайшим секретом. Со временем фамилия ресторатора, благодаря вкусной выпечке, стала брендом. И теперь она является своего рода синонимом подаваемых изделий из теста. Впрочем, слово это имеет ещё один источник происхождения. Не только пироги Штолле, рецепт национального немецкого блюда – рождественского кекса – тоже включает это название.

В нашем городе пироги Штолле пользуются особой популярностью тагильчан.

Ребятам показали различные помещения Пироговой, которые выдержаны в элегантном и строгом европейском интерьере, основными составляющими которого являются камень, натуральное дерево, элементы из кованого железа. «Будущие бизнесмены» смогли увидеть основные составляющие производственного процесса, а также задать все волнующие их вопросы по поводу развития собственного бизнеса за чашкой чая с вкуснейшими пирогами **исполнительному директору кафе-кондитерской «Штолле» Зуевой Ирине Сергеевне**.

Ребята узнали много нового о том, как стать успешным предпринимателем, «секреты» управления собственным бизнесом.

Познаем «секреты» управления собственным бизнесом

Добавил(а) Слесаренко Наталья Борисовна

