

ЛЮДМИЛА ХОТЫНСКАЯ В 24 ГОДА СТАЛА ДИРЕКТОРОМ

Марина ДУБНИКОВА

20 января Советскому районному потребительскому обществу, с которым неразрывно связана история нашего района, исполнилось 103 года. Более 50 лет своей жизни посвятила ему Людмила Ивановна Хотынская, которая и сегодня принимает активное участие в жизни потребобщества: является членом Совета пайщиков и наставником молодежи. С нее мы и начинаем нашу новую рубрику «Люди и годы», посвященную юбилею Советского района.

В 19 ЛЕТ ПОЛУЧАЛА БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРЕДСЕДАТЕЛЬ РАЙПО

Родилась Людмила Ивановна в мордовском селе Вечкусы в послевоенный 1948 год, 15 июня. И сколько себя помнит, с детства мечтала стать кондитером. Поэтому после восьмого класса сразу же поступила в Саранский кооперативный техникум на техника-технолога по приготовлению пищи, пройдя большой конкурс—8-9 человек на место. Именно он стал отправной точкой и заложил в девушке знания кондитерского, поварского и торгового дела. После его окончания в 1967 году совсем еще юная Людмила Ивановна была направлена в Советское райпо преподавать в принадлежавшей обществу кулинарной школе. Да-да, в те годы были и такие учебные заведения для продавцов и поваров. Причем наша кулинарная школа обучала специалистов во всей республике. Пришла Людмила преподавателем по кулинарии и оборудованию, но вскоре стала совмещать эту должность с должностью руководителя,—ее назначили еще и директором.

«В то время за преподавание мне платили один рубль за час,—вспоминает Л.И.Хотынская.—А у меня было пять уроков в день, плюс пять рублей доплачивали за директорство. В итоге я получала 200 рублей—больше, чем председатель райпо, зарплата которого тогда была 170 рублей, и больше, чем у бухгалтеря с зарплатой в 150 рублей».

За пять лет работы в кулинарной школе Людмила Ивановна зарекомендовала себя только с лучшей стороны, и в июне 1972 года председатель райпо В.Г.Беляев предложил ей должность директора Советского общепита. А было ей тогда всего 24 года! «Было ли страшно начинать? Нет. Я же чувствовала себя специалистом. Мне все давалось легко, работу свою я любила, да и повара у нас были сильные», рассказывает Людмила Ивановна.

ОБЩЕПИТ БЫЛ ГИГАНТОМ ПО ОБОРОТАМ

С ее приходом к руководству объединением общественного питания предприятие начало стремительно развиваться. Этому в немалой степени способствовало и само развитие района, который в те годы активно за-



▲ Советскому райпо Людмила Ивановна посвятила большую часть своей жизни

страивался. На возведение одних только комплексов ежегодно приезжало до 700 студентов, и всех нужно было кормить. Для этого по всему району открывались временные столовые. На обслуживании Советского общепита находились тогда и все школьные столовые района, а также Вятское СПТУ.

Через объединение общественных питания в столовые образовательных организаций поступало самое новейшее и современное оборудование, подбирались квалифицированные кадры. Их как раз готовила кулинарная школа, та самая, которая, к слову, за 29 лет своего существования выпустила 860 продавцов и 786 поваров. И многие из последних сегодня являются директорами известных ресторанов и кафе республики.

Да и предприятий в Советском районе, помимо школ и детсадов, было достаточно: мощный сельский строительный комбинат, где на обслуживании общепита было порядка одной тысячи человек, спиртзавод, Сельхозтехника, Ронгинский каменный карьер и другие. И в каждом действовали предприятия общественного питания.

Немало было сделано и по обслуживанию работников сельского населения. Почти все столовые выезжали прямо на поля, где трудились люди. Неудивительно, что Советский общепит был в числе лидеров в республике.

Уже через год руководства Л.И.Хотынской по итогам

Всесоюзного социалистического соревнования нашему общепиту было присуждено Красное Знамя Центросоюза и ЦК профсоюза работников госторговли и общественного питания. Высокая рентабельность Советского общепита сказывалась и на доходах ее работников—помимо заработной платы, они ежемесячно получали премию, и люди работали на совесть.

Общепит активно развивал собственную сеть: столовые, кафе, кулинарии, буфеты обслуживали посетителей по высшему разряду. Пример задавала сама Людмила Ивановна. Она не только умелый администратор, техник-технолог, но и повар шестого разряда. Не раз советчанам приходилось видеть, как во время торжеств она сама надевала белый халат и поварской колпак и вставала у плиты или помогала официантам, работая наравне со всеми. За что и пользовалась уважением среди работников. Думается, никто в Советском районе не представлял тогда общепит без Л.И.Хотынской.

«В то время было немало сильных предприятий: промкомбинат, госплемзавод «Алексеевский», колхоз «Рассвет», куда часто приезжали разные делегации. К одному только В.Г.Новикову кто только не приезжал: и монголы, и французы, и венгры, и негры, а уж москвичей-то сколько было. Частенько приходилось кормить и первых лиц республики, и ни разу мы не ударили в грязь лицом.

И гостиницу «Урожай» с ре-

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ:

✓ Мало кто знает, но при рождении Людмила Хотынская была названа Евдокией. Но это имя ей ужасно не нравилось, поэтому после окончания техникума она его сменила на Людмилу. Так в свое время ее хотела назвать мама.

✓ В те годы семья Хотынских платила в бюджет района едва ли не две трети всех налогов: в то время хлебозавод возглавлял сын Александр, общепит—дочь Светлана, а сама Людмила Ивановна была председателем райпо, а супруг— председателем Советской ПМК.

стораном на первом этаже мне довелось открывать. За этим зданием, кстати, тогда лес глухой стоял, строений там не было вообще»,—вспоминает Людмила Ивановна.

РАБОТАТЬ ПРИХОДИЛОСЬ ПО 15 ЧАСОВ В СУТКИ

Когда в 2003 году собранием уполномоченных ее избрали председателем райпо, эстафету руководства общепитом подхватила ее дочь Светлана Николаевна.

Чтобы работать в потребкооперации, нужно знать не только торговое дело, но и разбираться в сельском хозяйстве, в производстве, в логистике и в нюансах рыночной экономики. А вообще к любой профессии, к любой работе нужно прикипеть душой. Только так, по убеждению Людмилы Ивановны, можно стать профессионалом. Она постоянно занималась самообразованием, а также перенимала передовой опыт у коллег.

А работать тогда приходилось порой более 15 часов в сутки. По заявкам населения стали завозить промышленные и хозяйственные товары, за которыми ездили в Чебоксары, Москву, Нижний Новгород. И уже в 2004 году все отрасли райпо стали прибыльными, даже торговля, которая прежде приносила убытки, стала доходной.

Во время руководства Людмилы Ивановны была модернизирована материально-техническая база предприятия: проведена реконструкция магазинов, установлено новое оборудование. Проводился и своевременный ремонт зданий. Большую помощь и поддержку в этом оказывал супруг Людмилы Ивановны Н.Я.Хотынский, руководитель крупной в то время строительной организации района ПК «Советская ПМК» и заместитель председателя Совета Марийского потребсоюза. Благодаря работникам этой отрасли в районе были построены небольшие закусочные, проводился ремонт кровель и фасадов зданий, принадлежащих райпо. Кроме того, тогда Советское райпо содержало и свой штат ремгруппы и бригаду холодильщиков. Так что, если случалась какая-то по-

ломка, все вовремя ремонтировалось и заменялось.

На высоте была и деятельность заготпрома, который поставлял качественное сырье для всех подразделений райпо. Здесь закупали мясо, закладывали под 300 тонн овощей, заготавливали всевозможные соленья, ягоды. Если в 90-е годы деятельность заготконторы Советского райпо была сведена практически к нулю, то с приходом к руководству Л.И.Хотынской была восстановлена материально-техническая база, отремонтированы цеха и оборудование, а на вооружении райзаготпрома появились мощные низкотемпературные холодильные камеры.

Немало внимания уделялось и хлебозаводу райпо. Там, к примеру, была проведена модернизация напиточного цеха, позволившая выпускать напитки в больших объемах.

«РЯДОМ СО МНОЙ РАБОТАЛИ ОТВЕТСТВЕННЫЕ И НАДЕЖНЫЕ ЛЮДИ»

Десять лет возглавляла Людмила Ивановна Советское районное потребобщество. За эти годы она смогла создать грамотный, работоспособный коллектив. Кресло начальника не изменило ни ее саму, ни ее отношение к работе и к людям.

«Все это время рядом со мной работали ответственные и надежные люди, которые поддерживали все мои начинания и с которыми мы вместе преодолели сложности. Директор хлебозавода П.П.Ильин, директор общепита С.Н.Хотынская, директор заготконторы Ш.Х.Хафизьянов, заместитель по торговле В.П.Пуртова, финансист, а затем и главный бухгалтер В.А.Соколова, начальник отдела кадров О.В.Куклина—все они очень порядочные, понимающие и знающие люди. Мне было на кого опереться в моей работе»,—вспоминает Людмила Ивановна.

ЗАСЛУЖЕННЫЙ РАБОТНИК ТОРГОВЛИ РОССИИ

Добросовестный труд Людмилы Ивановны оценили не только в районе и Республике Марий Эл, но и в России. Она награждена многочисленными дипломами, грамотами, благодарностями всех уровней. В числе наград: медаль «Ветеран труда», звания «Ветеран потребительской кооперации МАССР», «Заслуженный работник пищевой индустрии», «Заслуженный работник торговли РФ», «Заслуженный работник сферы обслуживания населения РМЭ», знак отличия и медаль «180 лет потребкооперации РФ», знак «30 лет безупречной работы в потребительской кооперации», Благодарность президента РМЭ, орден «За вклад в развитие потребительской кооперации России», а также почетные грамоты Госсовета и Правительства РМЭ.

В 2013 году председателем Совета райпо был избран сын Людмилы Ивановны Александр Николаевич Хотынский. Он так же грамотно и умело руководит предприятием, старается держать заданную некогда планку на высоком уровне.



▲ Коллектив кафе «Бор» («Вечернее») во главе с Л.И.Хотынской (вторая справа в первом ряду), 1972 год