

Бери и делай!



Сегодня в гостях у нашего журнала – успешный кондитер-антигравитатор с 14-летним стажем, мировая чемпионка, рекордсменка, основательница Международной онлайн-школы по антигравитационным тортам и учредитель Ассоциации кондитеров-антигравитаторов Евгения Волошина.

– Евгения, расскажите, какой путь вы прошли к профессиональному успеху? Как он начинался? Какие задачи ставили для себя на каждом этапе развития?

– 14 лет назад я впервые увидела рецепт домашнего торта в одном из журналов и мне очень захотелось его испечь. Результат и процесс мне понравились, и я стала печь торты не только для себя, но и на заказ. Именно так мне открылся кондитерский мир. К кондитерству я относилась как к искусству, делала все, чтобы усовершенствовать свои кондитерские навыки в имеющихся условиях. Однажды в сети на странице американского кондитера я увидела фотографию антигравитационного торта и решила повторить этот шедевр. В этот момент начался мой путь в гравитации. Антигравитационные торты в 2015 году были популярны за рубежом, но в России о них практически никто не знал. Я стала обучаться вначале самостоятельно, потом посещать мастер-классы в разных городах. Конструкции для первых антигравитационных тортов мне помогали делать муж. Спустя 2 года после ухода в гравитацию я поняла, что хочу и могу обучать этому других. Вначале я давала живые мастер-классы в разных городах России, а спустя еще 2 года появилась идея открыть школу. Я создала свою Международную онлайн-школу по антигравитационным тортам, а далее – Ассоциацию кондитеров-антигравитаторов. На каждом этапе моей основной задачей было развитие. Сегодня основные силы и ресурсы направлены на развитие школы и ассоциации. За 3 года существования школы я обучила более 3000 студентов. Помимо этого, существуют многие другие интересные проекты, которые приносят мне и, я уверена, моим ученикам и клиентам радость и вдохновение.



– Поделитесь секретами вашего успеха.

– В какой-то момент я поняла, что жизнь очень короткая и в старости не хочу сожалеть о несделанном. Поэтому даже в моменты, когда мне жутко страшно, я просто иду и делаю, не думая. Пришла идея в голову? Бери и делай. В моем случае просчеты и взвешивания всех за и против приводят к тому, что я не довожу дело до конца. Поэтому я не трачу ресурсы на сомнения и раздумья, а сразу направляю их на реализацию своих идей.

– Что для вас является стимулом к работе?

– Стимул в моей работе – быть причиной радости и успеха моих клиентов. В наше время мир терпит множество изменений, и люди сейчас ищут точку опоры и стабильности. Со своей стороны я стараюсь обеспечить это своим ученикам. С моей аудиторией мы семья, ученики благодарят меня за то, что я не только дарю им новые знания, но и заряжаю радостью и позитивом, меняю их жизнь в лучшую сторону. Когда вы счастливы и наполнены, любите то, чем занимаетесь, вы заряжаете этим других. Люди видят в вас свет и идут за вами.

– Евгения, ваше имя находится в Книге рекордов России и Международной книге Interrecord! Расскажите об этом.

– Да, я мировой чемпион в номинации «Первый кондитер, который летал под куполом цирка и выполнял сложные трюки с тортами весом 10 кг». Я выполняла акробатические трюки на воздушном кольце в цирке, удерживая в руках пятикилограммовые торты своего приготовления. Готовилась к рекорду около трех месяцев, но, несмотря на тренировки, очень волновалась. Помогла моя установка делать сразу то, что задумано, брать и действовать. И все получилось. >>>



“

Благодаря личному бренду мне не приходится уговаривать аудиторию на покупку, я просто сообщаю: если вы не купите – вы упустите свою возможность, и это всегда работает.

– **Расскажите об антигравитационных тортах. Как они создаются?**

– Особенность антигравитационных тортов заключается во внутренней конструкции, которая создается по чертежу. Кажется, что торт обязательно упадет, но он держится благодаря замаскированным опорам и подложкам. Сам торт не отличается по составу от обычного. Торт может быть абсолютно любой формы, вида и вкуса, здесь нет ограничений. С помощью фантазии и мастерства кондитер может создавать восхитительные и уникальные работы.

– **Вы не раз говорили о важности развития личного бренда в современных условиях рынка, поделитесь своим видением этого вопроса.**

– Я множество раз убедилась, что самый лучший инструмент продаж и канал продвижения – это личный бренд, даже если у вас огромная корпорация с миллиардными оборотами. Я знакома с кейсами, где в таргетированную рекламу было вложено несколько десятков миллионов руб. рублей, а в результате заработано в 4–5 раз меньше. Однако при наличии личного бренда затраты на рекламу будут минимальными, именно так и происходит в моем бизнесе. Благодаря личному бренду мне не приходится уговаривать аудиторию на покупку, я просто сообщаю: если вы не купите – вы упустите свою возможность, и это всегда работает.

– **Для того чтобы ваш личный бренд вышел на тот уровень, который есть сейчас, какие основные шаги были предприняты?**

– Я придерживаюсь правила «скажи, кто ты, и люди узнают, кто ты». В построении личного бренда главное – не бояться заявить о себе. Чем больше ты



выходишь в люди, будь то небольшие профильные сообщества, крупные конференции или онлайн-площадки (соцсети, ТВ, радио, YouTube, подкасты), тем больше людей о тебе узнают. Кроме того, в построении личного бренда важную роль играет высокий сервис. Он помогает сформировать базу постоянных клиентов, так как покупатель приобретает у вас не продукт, а ваше отношение.

– **Справедливо ли ваше утверждение о личном бренде и для больших компаний? Какую роль сегодня в продажах играет узнаваемость бренда?**

– Понятие личного бренда, безусловно, сейчас актуально для каждого бизнеса, независимо от масштаба. Любая компания – это не безжизненный механизм. Там работает множество сотрудников, руководителей, то есть людей. А сегодня люди покупают у людей, схожих с ними по взглядам и ценностям. Возможно, лет 10 назад эта гипотеза не имела важности, но сейчас на этом выстраивается вся предпринимательская индустрия. Наличие личного бренда выводит предприятие на совершенно новый для него уровень доверия с целевой аудиторией, особенно если мы говорим о высоком сегменте целевой аудитории.

– **Евгения, большое спасибо за интересную и вдохновляющую беседу! Будем ждать новых покоренных вершин в вашем творчестве и бизнесе!**

Продолжить знакомство с Евгенией и ее работами мы сможем на Международном чемпионате кондитерского искусства 14–17 ноября в Минске. В этом году Евгения выступит судьей на чемпионате, а также проведет мастер-классы для участников и гостей конкурса.

Светлана Свирида