

«НАШИМИ УСИЛИЯМИ БЫЛО ЗАКРЫТО ЧЕТЫРЕ ЗАВОДА, ПРОИЗВОДИВШИХ ПОДДЕЛКИ»

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ЗАО «ТИХВИНСКИЙ ЛИМОНАДНЫЙ ЗАВОД — ВОДЫ ЛАГИДЗЕ» МАЛХАЗ ДЗИМИСТАРИШВИЛИ В КОНЦЕ ЭТОГО ГОДА ЗАПУСКАЕТ ВТОРУЮ ОЧЕРЕДЬ ПРОИЗВОДСТВА, НАЧАВШЕГО РАБОТАТЬ В 2011 ГОДУ. В БЕСЕДЕ С КОРРЕСПОНДЕНТОМ ВГ ЮЛИЕЙ ЧАЮН ОН РАССКАЗАЛ ОБ ОСОБЕННОСТЯХ ПРОИЗВОДСТВА ЛИМОНАДА, О ПЛАНАХ ПО ВЫХОДУ НА ЗАРУБЕЖНЫЕ РЫНКИ И О БОРЬБЕ С КОНТРАФАКТОМ.

BUSINESS GUIDE: Расскажите об истории бренда «Митрофан Лагидзе» — когда он был основан, где ранее производились сиропы и лимонады, где сейчас они производятся?

МАЛХАЗ ДЗИМИСТАРИШВИЛИ: Бренд был основан учеником фармацевта Митрофаном Лагидзе, который в 1887 году изобрел собственную технологию приготовления лимонада на основе натуральных сиропов. Сегодня все сырье для сиропов производится на заводе «Лагидзе» в Тбилиси. Оттуда в СССР оно поставлялось на многие советские заводы. После развала Советского Союза поставки были приостановлены. Они возобновились только летом 2006 года, когда был начат выпуск лимонадов на арендованной площадке в Бокситогорске в Ленинградской области. Сейчас в России натуральные лимонады и сиропы производятся только на тихвинском заводе, который был запущен в декабре 2011 года.

BG: Каков размер участка, на котором находится завод в Тихвине, в собственности ли он у вас?

М. Д.: Да, участок площадью 4,5 га находится в собственности компании.

BG: Сколько вы вложили денег в реализацию проекта завода?

М. Д.: Объем инвестиций в реализацию нашего проекта составляет около \$50 млн, половина суммы — это собственные средства акционеров, половина — заемные.

BG: Сколько сейчас завод производит продукции?

М. Д.: На сегодняшний день ЗАО «Тихвинский лимонадный завод — «Воды Лагидзе» выпускает 20 видов лимонада в бутылках по 0,5 и 0,33 литра и 20 видов фруктовых сиропов. Сейчас объем производства составляет 500 тыс. бутылок в месяц. Вторую очередь завода, которая позволит увеличить выпуск сиропов и лимонадов до 3,5 млн бутылок в месяц, мы планируем запустить 22 декабря 2012 года.

BG: Сколько составит объем инвестиций в увеличение мощностей?

М. Д.: Объем инвестиций составляет \$17 млн, эта сумма входит в общий объем затрат на реализацию проекта, о котором я говорил ранее.

BG: Откуда вы поставляете ингредиенты для производства?

М. Д.: Как я уже говорил, натуральные ингредиенты для производства сиропов поставляются с завода в Тбилиси. Воду мы берем из артезианской скважины в Тихвине. В результате пятиступенчатой системы фильтрации из поступающих на завод 8,6 куб. м воды 2,6 куб. м уходят в отходы, остальное идет на производство лимонада.



BG: А по какой технологии вы ведете производство, какие используете консерванты, на каком оборудовании производите?

М. Д.: Все оборудование было спроектировано и собрано на немецких заводах по нашему индивидуальному заказу. Это оборудование позволяет разливать лимонад при минусовых температурах. Единственным консервантом в производстве наших лимонадов является непременный атрибут газированной воды — углекислый газ, проходящий на заводе трехступенчатую систему очистки. Помимо очистки воды и углекислого газа, на заводе существуют системы фильтрации воздуха — это разработки наших технологов. Кроме того, у нас есть лаборатория, оснащенная оборудованием, которое способно автоматически определить уровень углекислоты, коэффициент вязкости, содержание пищевых добавок и сухих веществ.

BG: Не планируете ли вы расширять ассортимент выпускаемых напитков?

М. Д.: Да, в наших ближайших планах — начать производство собственных концентратов и соков из клюквы, брусники, черники. Для этих целей мы приобрели оборудование у немецкой компании

Maschinen Handel GmbH, позволяющее перерабатывать до 180 тонн ягод в сутки. Также в Тихвине мы будем разливать воду премиум-класса под брендом «Митрофан Лагидзе» и собираемся начать производство лимонада на основе ксилита для больных сахарным диабетом. Кроме того, мы будем разливать лимонады в одноразовые кеги, что значительно облегчит поставки в регионы.

BG: В какие города и магазины вы поставляете свою продукцию?

М. Д.: Продукция «Вод Лагидзе» продается в таких сетях, как «Метро Кэш Энд Керри», «Перекресток», «Карусель», «Пятерочка», «Бахетле», «Магнит», «Лента», «Глобус Гурмэ», «О'Кей» и у других федеральных и региональных ритейлеров. География продаж, помимо Москвы и Санкт-Петербурга, широка: она включает Екатеринбург, Омск, Петрозаводск, Мурманск, Великий Новгород, Челябинск, Краснодар, Иркутск, Ростов-на-Дону, Липецк, Тольятти, Нижний Новгород, Уфу, Сочи, Владикавказ и Ставрополь.

Также мы поставляем сиропы для ресторанной группы Ginza Project, где на их основе делаются коктейли. Кроме того,

«Воды Лагидзе» являются официальным поставщиком Кремля. Хочу добавить, что к наших лимонадам есть большой интерес со стороны канадских, французских и американских дистрибуторов. Первые поставки в эти страны ожидаются уже осенью 2012 года. Помимо этого, с нового года в торговых центрах Петербурга и других городов появятся автоматы, которые будут продавать горячие напитки (такие, как грог или глинтвейн) на основе наших сиропов.

BG: Производите ли вы для каких-либо ритейлеров лимонады под их собственными торговыми марками?

М. Д.: Некоторые сети предлагали нам делать для них воды и лимонады под их брендами, однако они не могут закупать необходимые объемы, поэтому мы пока отказались от такого сотрудничества. Однако в перспективе мы все же рассматриваем возможность производства СТМ.

BG: С какими трудностями вы сталкиваетесь на рынке?

М. Д.: Велик уровень поддельных лимонадов под нашей торговой маркой. Нашими усилиями было закрыто четыре завода, производивших подделки. Самый громкий судебный процесс был в Смоленске. Ответчики утверждали, что получили разрешение на выпуск лимонада от сына Митрофана Лагидзе в 2000 году, игнорируя факт его смерти в 1989 году.

Чтобы избежать подделок, мы усложнили технологию изготовления бутылок. К примеру, бутылки у лимонадов «Лагидзе» способны выдерживать давление в 30 атмосфер, в то время как бутылка шампанского держит 16. Оснастка для бутылок — откручиваемые кронен-пробки типа «твист офф» были заказаны на заводе Омка в Бельгии. Кроме того, мы собираемся покрывать пробки фольгой без использования клея. ■

СПРАВКА

Малхаз Дзимистаришвили родился в 1961 году в Сухуми. В 1987 году он окончил машиностроительный факультет Ленинградского Северо-Западного политехнического института. С 1980 по 1990 год проходит службу в рядах Советской армии. С 1991 по 1992 год работает в организации «Центросоюз». А в 1992 году поступает на работу в Комитет по внешнеэкономическим связям Абхазской ССР. С 1993 по 2001 год — генеральный директор АОЗТ СП «Арго» (совместное предприятие Россия-Грузия). С 2001 по 2004 год возглавляет ООО «Арго-Транс». С 2004 и по настоящий момент — генеральный директор ЗАО «Тихвинский лимонадный завод — «Воды Лагидзе».