ПАВЕЛ РУММЕ

ПАВЕЛ РУММЕ

ПАВЕЛ РУММЕ

R: А могут ли машины заменить этот труд? И могут ли когда-то они заменить титестера?

У. М.: Это очень тяжело. Если бы это было возможно, машины бы заменили ручной труд десятилетия назад. Но как машина не может оценить вкус и аромат чая, так ей почти невозможно заменить труд сборщиков чайного листа. Лучший чай получается из листков, растущих в конкретной части чайного куста. И именно руки сборщика, обрабатывая каждый куст, собирают определенные листки. Хотя попытки механизировать процесс существуют. В Аргентине используют специальные комбайны, которые подчистую срезают все: и листки, и веточки. Но этот материал идет на производство растворимого чая для рынков, которым не так важен вкус и аромат чая.

R: Большие компании предпочитают иметь собственные плантации или работать с поставщиками?

У. М.: Некоторые имеют собственные плантации. Но речь идет именно о тех брендах, которые являются частью крупных транснациональных компаний. Для них важным является бесперебойная поставка сырья даже при возможной потере качества. Наша компания предпочитает работать с надежными поставщиками.

R: А что для вас надежный поставщик?

У. М.: Я думаю, мы все ищем ответственности. Поэтому это ответственный, думающий о качестве продукта управленец, работающий по самым высоким стандартам, который уделяет внимание всем мелочам. Урожай чая зависит от массы факторов, и на любое изменение ситуации надо реагировать моментально. Промедление бывает критичным.

R: Сколько урожаев обычно собирается с чайного куста?

Д. М.: Зависит от сезона. В самый лучший сезон сад делится на несколько зон примерно по количеству дней недели. И далее каждый день сборщики обрабатывают новый участок, возвращаясь на уже ранее обработанный примерно через неделю.

R: Существует ли такое понятие, как «обеднение почвы», для чайных плантаций?

ДЛЯ НАС КАЧЕСТВО ЧАЯ — ПРИНЦИПИАЛЬНЫЙ МОМЕНТ, И МЫ ИЩЕМ ВАРИАНТЫ РАБОТЫ С СЕБЕСТОИМОСТЬЮ ЗА СЧЕТ ПРАКТИК ОПТИМИЗАЦИИ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РЕШЕНИЙ

У. М.: Да, но оно имеет свою специфику. Плантации очень часто находятся на склонах холмов, и во время сильных ливней возможна ситуация, когда смывается верхний, самый плодородный слой почвы. Приходится восстанавливать и защищать посадки от возможных разрушений в будущем.

R: Существует ли понятие «хороший год» для урожая чая? Ну, например, можно ли сказать, сколько было удачных лет за последние десятилетие на Цейлоне?

У. М.: Мы скорее говорим о хорошем сезоне, начале весны, когда и собирается чайный лист высокого качества. В это время погодные условия таковы, что соотношение влияния температуры, солнечных лучей и влажности является оптимальным для сбора урожая. Если говорить о Цейлоне, то это особая территория со старыми плантациями, производящими чайный лист в основном средних сортов, со сложившимся рынком потребителей продукции. Исторически, кстати, Советский Союз был оптовым покупателем именно цейлонского чая. Это бренд, который знают все; практически весь урожай выкупается определенным кругом поставщиков. И в этом есть некоторая недоговоренность, поскольку, например, наша компания продает кенийский чай на Цейлон.

R: А что вы думаете о российском потребителе чая?

У. М.: Ну, я не думаю, что россияне очень сильно отличаются от потребителей из других стран. Во всем мире массовый любитель чая в основном пьет чай из пакетиков, причем не всегда приемлемого качества. Но здесь важно сказать, что пакетированный чай — это не обязательно плохо и многие бренды, славящиеся своим качеством, тоже продают свою продукцию в такой расфасовке. Зачастую листья с одного куста могут идти и на производство пакетированного чая, и на производство рассыпного. Но в целом в России из-за высокой конкуренции в этой отрасли средний уровень качества продукции выше, чем во многих европейских странах. Да вы просто сравните то пространство магазинов, которое выделено под чай в России и Европе, например. Это обязывает. Другое дело, что в последние пару лет под влиянием экономического кризиса потребительские привычки россиян немного поменялись. И сейчас они иногда предпочитают покупать чай более дешевый и, соответственно, менее качественный. Но для нас качество чая — принципиальный момент, и мы ищем варианты работы с себестоимостью за счет практик оптимизации бизнес-процессов и производственных решений.

R: Какие самые странные чайные ритуалы, которые вы имели возможность наблюдать?

ПАВЕЛ РУММЕ

У. М.: Наверное, в Индии или Китае. Там чай не заваривают, а именно варят, кипятят, добавляя разные ингредиенты, делая его сытным. В Индии это могут быть молоко и сахар, в Китае — масло, мука.

R: Как вы думаете, почему британская чайная культура захватила весь мир?

У. М.: Мне кажется, все просто. Речь идет не о культуре как таковой, а о привычке пить этот напиток в определенных условиях. Чай — это не только файф-о-клок, когда дамы из среднего класса в определенный час делали перерыв в своих каждодневных делах и пили этот напиток со сконами, джемом и жирными сливками. В начале индустриальной революции на фабриках по всему миру работники пили чай, который подавали бесплатно во время перерывов, и это был лучший способ восстановить силы и согреться. Отсюда и сложившиеся привычки.

R: А не могли вы рассказать о ваши собственных чайных привычках? Какой ваш любимый сорт чая? Сколько у вас дома чайников? И есть ли у вас любимый бренд чайной посуды?

У. М.: Я люблю ассам. Я вообще люблю сильный вкус чая. Чайников? Чайников у нас дома, наверное, штук семь. Но мы пользуемся только одним. И пью только рассыпной чай, я никогда не пью пакетированный. И мы предпочитаем Wedgewood.

Д. М.: Да, тоже ассам. И мы очень любим традиционные кенийские чаи. Чайников у нас, наверное, три, разного размера.

R: И последний вопрос. Послеобеденный чай как обычай остается актуальным в Великобритании сегодня?

У. М.: Как социальный маркер, наверное, да. Как некое ленивое времяпрепровождение. Как повод для встречи. Вы знаете, есть много ресторанов, которые сервируют традиционный послеобеденный чай со сконами, джемом, сливками. Это удивительный ритуал. Есть такой временной интервал — между тремя и семью часами, когда много парочек пенсионеров наслаждаются чаем и им не надо никуда торопиться. Да, пожалуй, этот обычай еще живет.

Интервью взяла **СВЕТЛАНА БАУЛИНА**