FAZER ПРИВЕЛ МУМИ-ТРОЛЛЕЙ В РОССИЮ

ЛИСТ ХЛЕБНЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА FAZER В РОССИИ УЖЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ ВОЗГЛАВЛЯЕТ «СТРОЙНЫЙ РЕЦЕПТ», А «ОВОЩИ-МИКС» С ЯБЛОКОМ И ТЫКВОЙ ОН ПОДСУШИВАЕТ В ТОСТЕРЕ ДЛЯ ЗАВТРАКА. ВЛАДИМИР КАЛЯВИН — О ТОМ, ПОЯВИТСЯ ЛИ В БЛИЖАЙШЕЕ ВРЕМЯ В АССОРТИМЕНТЕ КОМПАНИИ ХЛЕБ СО СВЕРЧКАМИ, КАК В ФИНЛЯНДИИ, МОЖНО ЛИ СДАВАТЬ УПАКОВКУ И НАСКОЛЬКО ОТЛИЧАЮТСЯ ТРЕНДЫ В СКАНДИНАВИИ И В НАШЕЙ СТРАНЕ. НАТАЛЬЯ ЛАВРИНОВИЧ

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

GUIDE: «Яркий микс» со свеклой и куркумой — одна из последних новинок Fazer в России. Каких премьер ждать в ближайшее время?

ВЛАДИМИР КАЛЯВИН: Ближайшие премьеры вас точно не разочаруют. У нас много новинок не только в упакованном хлебе, но и в категории bake off (хлеб и выпечка, которая выпекается на 90 и более процентов, замораживается и поставляется в таком виде в магазины, пекарни и кофейни, где ее уже допекает местный персонал.— **G**), и еще очень-очень вкусная новая пицца Bake it easy, которую можно купить замороженную и быстро приготовить дома.

G: А хлеб со сверчками, как в Финляндии, появится на наших прилавках?

В. К.: В России нет законодательной базы для продажи продуктов с использованием протеина насекомых, поэтому нет, не появится. Петербуржцы традиционно сходятся с финскими соседями на любви к черному хлебу, и особенно к ржаному. Это ключевое отличие от москвичей, которые предпочитают белые сорта. А еще в Финляндии и на Северо-Западе России есть такой любимый уникальный продукт — калитка, или карельский пирожок, из тонкого пресного теста из ржаной муки с разными начинками, как правило, из толченой картошки или риса с морковью. Мы продаем его в России тоже.

G: Еще одна из новинок — хлеб для веганов. Можно ли сказать, что за продукцией для веганов, людей, не потребляющих лактозу и глютен,— будущее?

В. К.: Однозначно, что будущий рост за продуктами питания на растительной основе. Все больше и больше людей придерживаются флекситарианства или полностью переходят на питание на растительной основе не столько по идеологическим соображениям, сколько по соображениям здоровья. Рецептура хлеба Vegan обогащена пророщенным осолодованым ржаным зерном. В процессе проращивания зерна из растительных белков образуются аминокислоты, которые особенно необходимы тем, кто придерживается растительных диет.

G: Какие вообще сейчас тренды на рынке хлеба?

В. К.: Тренд на ЗОЖ в хлебе надолго, интерес к питанию на растительной основе будет продолжать расти, увлечение ремесленными хлебами тоже останется. В этот последний тренд мы включаем и домашнее хлебопечение, и прогулки в ближайшую пекарню за свежевыпеченным багетом, и наш собственный рустикальный хлеб Fazer Nordic Gourmet.

G: Что касается кондитерских изделий Fazer в России: что появилось нового в этом году?

В. К.: Муми-тролли в России! С этого года печенье, жевательный мармелад и сливочный ирис Fazer с обожаемыми многими поколениями героями сказок Туве Янссон продается и в нашей стране. Сотрудничество писательницы и компании началось еще в 1937 году, когда были созданы рисунки для оберток конфет. Однако первые сладости Fazer с забавными муми-троллями, дизайн упаковки которых был нарисован Туве Янссон, появились на прилавках магазинов только в 50-х годах прошлого века. К 100-летию Туве Янссон компания выпустила новые продукты марки Moomin, посвященные муми-троллям, а также возобновила производство печенья в упаковке с дизайном от знаменитой писательницы. Нам оставляют на «Фейсбуке» благодарности поклонники муми-троллей.

Вообще в этом году мы много что сделали впервые в кондитерском подразделении: например, выпустили летние сезонные плитки Karl Fazer со вкусом Dumle и Tutti Frutti, сняли локальный рекламный ролик.

G: Fazer Food Services недавно был продан Compass Group PLC, а это около 1000 ресторанов в Финляндии, Швеции, Дании и Норвегии и комбинат в Таллине. Значит ли это, что организация питания понемногу выходит из сферы ваших интересов?

В. К.: Группа «Фацер» пока ждет одобрения этой сделки антимонопольной комиссией ЕС. Но стратегически — да, компания планирует полностью сосредоточиться на производстве продуктов питания и прямых продажах потребителям. Историческое кафе Fazer в центре Хельсинки на улице Клуувикату, с открытия которого началась история компании, разумеется, останется в Fazer, это ведь тоже прямые продажи потребителям.

G: А много ли россиян бывает в Fazer Experience в столице Суоми?

В. К.: Всего в эту финскую мекку сладкоежек приезжает около 200 тыс. посетителей в год. Сколько из них россиян, сказать можно очень приблизительно, так как многие выбирают экскурсию не на русском языке, а присоединяются к англоязычным группам.

G: Как сказался переход на безвозвратную схему?

В. К.: Как и на многих производителях продуктов питания с коротким сроком годности — снижением объема заказа. А на потребителях это сказалось в виде пустых полок ближе к концу дня или отсутствия привычных и любимых продуктов. Особенно остро это было заметно летом. Сети снижают риски по остаткам непроданных продуктов и уменьшают объем заказа. Именно поэтому ряд производителей может начать удлинять срок годности своих товаров.

G: Куда уходит нераспроданный хлеб?

В. К.: Когда за возвраты своего хлеба отвечали мы, то мне легко было ответить на этот вопрос. Мы отделяли хлеб от упаковки и соответственно передавали на переработку в разные организации. Хлеб мог быть переработан для кормов или биоудобрений. 96% нашей упаковки в России перерабатываемо. Из нее делают упаковочную пленку, трубы, детали для оборудования, емкости и крышки, канцтовары.

G: Еда и климат: насколько далеко в будущее вы смотрите?

В. К.: Борьба с изменением климата становится все более актуальной, мы в «Фацер» продолжаем разрабатывать решения, предназначенные для обеспечения благополучия людей и планеты. Например, активно рассчитываем выбросы CO_2 и стремимся к их снижению.

В России мы постоянно оцениваем риски, связанные с водопотреблением в нашей производственно-сбытовой цепочке. Этой осенью мы ввели в эксплуатацию