ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ С КЕРОСИНА...

Приезд гостей из других городов и стран или, напротив, путешествие за пределы Пермского края часто ставит перед вопросом: что привезти в подарок? Пермские конфеты – то, что приходит на ум сразу. Это не просто бренд, это вековая история, которая объединяет времена, страны, города и людей. Директор Пермской кондитерской фабрики Борис Швайцер рассказал журналу «Аэропорт Пермь», с чего началась фабрика, сколько времени уходит на производство и какие конфеты удивляют иностранных туристов.

ТЕКСТ: ЕКАТЕРИНА КРАВЦОВА. ФОТО: ВИТАЛИЙ КОКШАРОВ

– Пермская кондитерская фабрика стала первой на Урале. У неё интересная и богатая история, которая берёт начало в 1892 году. Какими были первые конфеты? Сохранилось ли их производство сейчас?

– Купец 2-й гильдии Владимир Васильевич Судоплатов изначально зарабатывал тем, что продавал керосин. В конце XIX века, с приходом электричества, такое количество керосина уже стало ненужным населению, и Судоплатов стал искать другие направления. В том же доме, где жила его семья, он открыл кондитерскую мастерскую *(снесённый буквально несколько месяцев назад Дом Судоплатова по Советской, 77. – Ред.)* и лавку по продаже конфет. Кстати, в лавке были и другие колониальные товары для удовольствия: чай, кофе, табак...

Первыми конфетами, которые производил Судоплатов, были карамель, монпансье, халва. Между прочим, в те времена под названием мягкой карамели выпускались и шоколадные конфеты, и даже грильяж.

Современная фабрика уже не выпускает карамель и халву, наша специализация – классические шоколадные конфеты: кремовые, пралиновые, вафельные, с алкоголем.

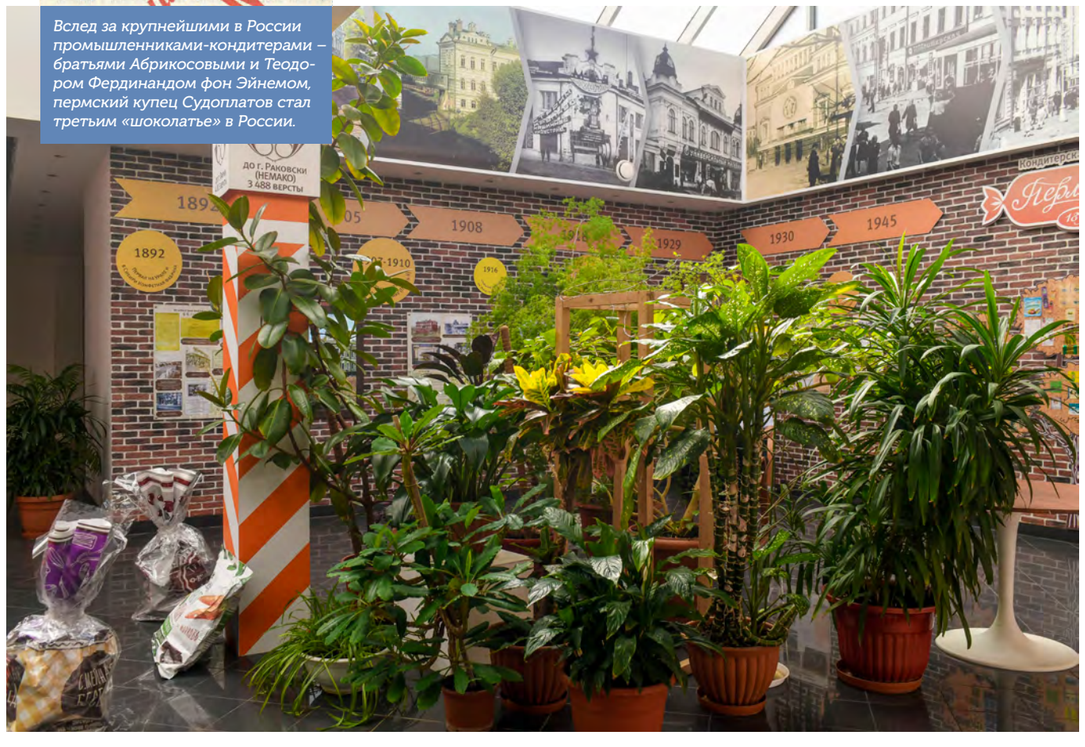
До Первой мировой войны стоимость шоколадных конфет варьировалась оптом от 12 до 40 руб. за пуд (чуть более 16 кг), то есть в среднем по 1,6 руб. за 1 кг. В те времена за такие деньги можно было купить 1 кг чёрной паюсной икры 1-го сорта или 2 кг осетрины.

– К вам приезжали потомки основателя фабрики – купца Судоплатова. Каким образом вы нашли друг друга?

– Когда я стал руководителем Пермской кондитерской фабрики *(2003 г. – Ред.)*, я очень долго искал информацию о семье Владимира Васильевича и его потомках. Но нашёл только данные о том, что его младшего сына расстреляли в Ленинграде в 1937 году.

Совершенно случайно, в 2015 году, на меня вышли потомки Судоплатова – это был его праправнук Серж. Интересно, что наше знакомство связано с театром оперы и балета, в частности с Теодором Курентзисом, который в то время был его художественным руководителем. Серж – большой поклонник Курентзиса, отслеживает историю его творчества и передвижения по всему миру. И как-то, зайдя на сайт пермского театра, он увидел в партнёрах кондитерскую фабрику. Серж знал, что его предок жил в Перми и владел кондитерским производством, но другой информации у него не было. Мы пообщались. Праправнук Владимира Васильевича был очень приятно удивлен, что дело его предка живо. В итоге летом 2015 года Серж вместе с сестрой и детьми приехал в Пермь.

Музей Кондитерской фабрики «Пермская» открыл свои двери в 2012 году к 120-летию предприятия и сразу стал центром притяжения пермяков и гостей города. В галерее музея можно проследить историю «конфетной» промышленности с 1892 года, когда купец второй гильдии, один из первых шоколатье России – Владимир Васильевич Судоплатов основал в Перми «Величайшую на Урале и в Сибири» кондитерскую фабрику «Кама» (именно так гласят сохранившиеся в музее рекламные объявления начала XX века).



Вслед за крупнейшими в России промышленниками-кондитерами – братьями Абрикосовыми и Теодором Фердинандом фон Эйнемом, пермский купец Судоплатов стал третьим «шоколатье» в России.

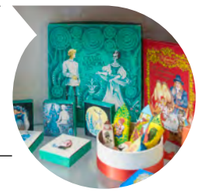
Он передал мне письма Владимира Васильевича, которые никогда не читал, так как они были на русском языке. Я перевёл их. Эти письма – история семьи, страны, времени. Невероятно интересная история, которая переплетается с конкретными людьми, городами и странами. Кстати, во время прогулки по городу я показал Сержу церковь Рождества Богородицы, что на улице Ленина. В своё время Владимир Васильевич был её главным попечителем.

– Пробовали ли потомки Судоплатова пермские конфеты, и если да, как оценили их?

– Конечно, пробовали. Серж особенно оценил грильяжные конфеты. Изучая историю развития ассортимента фабрики нашего основателя, мы выпустили эксклюзивный набор ручной работы – «Наследие купца Судоплатова» с грильяжем на основе кедровых орешков и мёда – в жестяном сундучке. Серж купил эти конфеты в подарок друзьям и сделал фото сундучка рядом со своей банковской картой с фамилией Судоплатов.

200 тыс. человек

посетили музейную экспозицию Кондитерской фабрики «Пермская» за 7 лет её экскурсионной деятельности.



Правнук В. В. Судоплатова Серж в Перми посетил Музей упаковки Полиграфической фирмы «Палитра». Руководитель – Максим Арнольдович Ощепков – вручил ему жестяную банку с именем его прадеда.

– Какие конфеты Пермской фабрики особенно любят иностранные туристы?

– Если говорить про вкусы, то тут всё субъективно. Когда иностранные туристы приезжают в Пермь, покупают специфические для своей страны вещи – «Мономах» с крепким целительным бальзамом (45°), настоянным на прикамских травах и кореньях, или грильяжные конфеты. Для европейцев применение кедровых орехов в кондитерском деле – «новость», они используют их только в салатах. Как-то в Дании я угощал местного шоколатье нашими конфетами с кедровыми орешками, он был очень удивлён такому необычному сочетанию.

– А что касается экспорта, в какие страны поставляются пермские конфеты?

– Если говорить не о массовых продажах, то это русские магазины в Германии, Чехии, США для тех, кто жил в СССР/России и теперь скучает по родным товарам. Сотрудничество налажено со странами, входящими в ЕАЭС. Есть опыт работы с Китаем.

В странах СНГ, особенно в Белоруссии, Казахстане и Эстонии, очень любят линейку «Правильные сладости».

– Есть продукт, которым вы особенно гордитесь?

– В первую очередь, наша гордость – фруктовые пастилки «Правильные сладости». Мы запустили их в 2014 году, и специально для их производства открыли собственный завод по переработке фруктов в Болгарии, которая, кстати, славится самым благоприятным для выращивания сливы, яблок, черешни климатом и экологичными агротехнологиями. Там закупаются местные фрукты, затем путём медленного томления их перерабатывают в пюре без добавления сахара и поставляют в Пермь. И уже тут из сырья мы делаем наши пастилки: с начинкой и без, в форме подушечек и в виде лент. Мы по праву считаем себя амбассадорами вывода на рынок фруктовых пастилок. Сейчас у нас много последователей, но далеко не все наши технологии могут повторить даже сильнейшие западные производители. В 2020 году наша фабрика получила патент за уникальность и инновационность технологии производства пастилок.

В 2021 году на конкурсе «Инновационный продукт «ПРОДЭКСПО-2021» пастилки с маршмеллоу «Правильные сладости» получили высшую награду сразу в двух номинациях: «Инновации в технологии» и «Инновации в составе продукта».

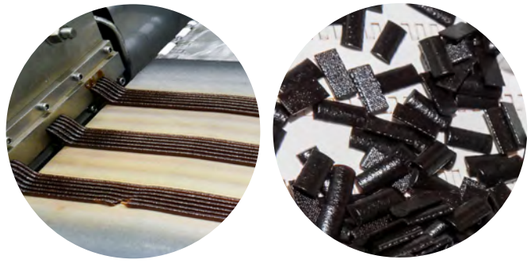
На пермской кондитерской всегда много экскурсий. Бум обычно приходится на каникулы и преддверие Нового года. В такие периоды фабрика принимает до девяти тысяч человек в месяц.

Ещё одна линейка, над рецептурами которой мы долго работали и которую сегодня активно продвигаем на рынок – «Честный состав». Это традиционные качественные сладости для тех, кто заботится о своём здоровье и здоровье своих близких. Главное – наши трюфели, батончики, а также классические вафли не содержат пальмовое масло, трансгенные жиры, Е-номера. Вся линейка отличается простым, понятным каждому составом: лаконичным, чистым и честным.

– Планируете ли в таком случае запускать на фабрике новую продукцию?

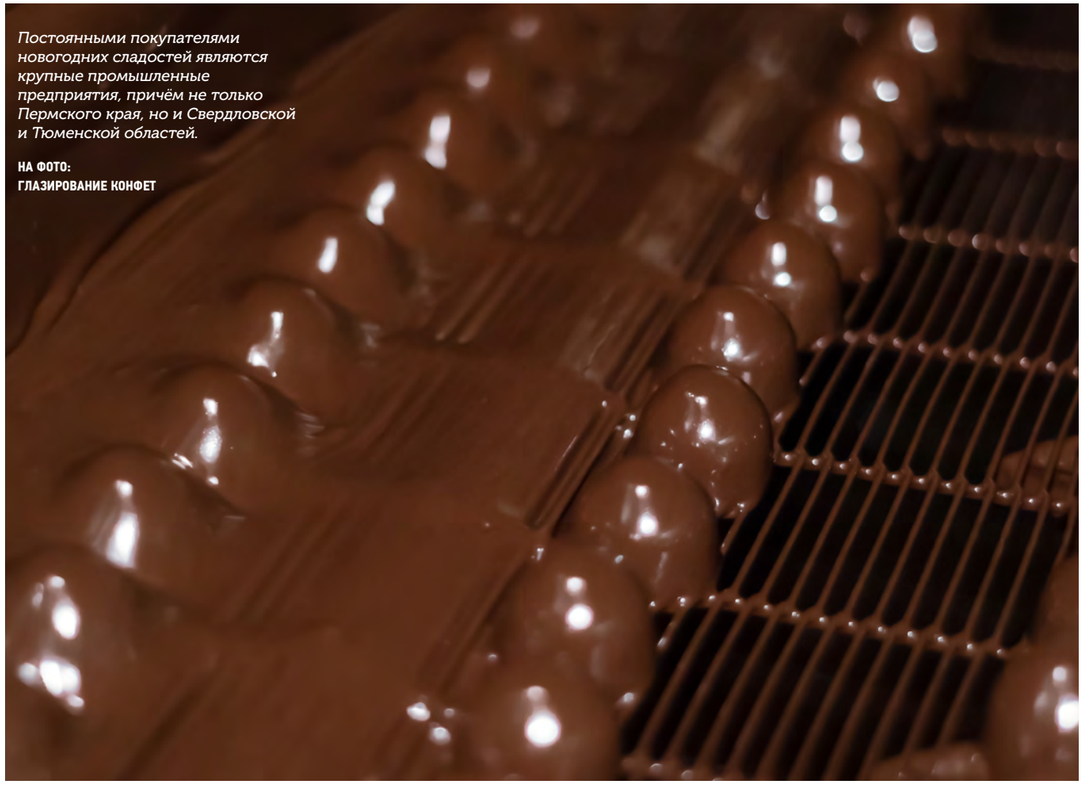
– Пока в планах расширение ассортимента линеек «Правильные сладости» и «Честный состав». Процесс создания нового продукта долгий и тернистый – на это нужно как минимум полгода, и не всегда проект потом выходит в производство. Как-то, например, мы делали шоколадные конфеты, которые по вкусу должны были «попадать» в различные сорта коньяков. Подбирали специи и добавки, сорта шоколада, но проект не дошёл до коммерческой составляющей, зато подарил нам интересный опыт.

– Когда вводите новый продукт, кто входит в фокус-группу? Это только работники фабрики или обычные пермяки тоже?



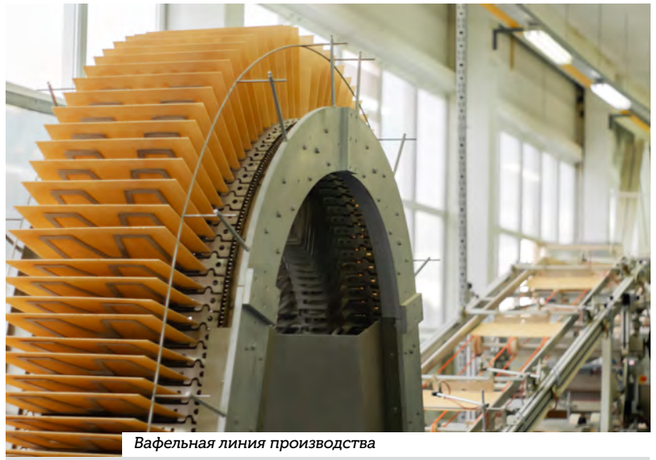
Линия производства пастилок «Правильные сладости»

– В первую очередь, конечно, это сотрудники фабрики – не только производства, но и других отделов (маркетинга, продаж, управления и даже бухгалтерии), покупатели наших фирменных магазинов, участники группы «ВКонтакте» и посетители фабрики, которые приходят к нам на экскурсии. Также мы плотно работаем с крупными ритейлерами и получаем обратную связь от них.



Постоянными покупателями новогодних сладостей являются крупные промышленные предприятия, причём не только Пермского края, но и Свердловской и Тюменской областей.

НА ФОТО: ГЛАЗИРОВАНИЕ КОНФЕТ



Вафельная линия производства

Был случай, когда мы внедрили второй рецепт батончиков после того, как представители крупной сети передали отзывы своих покупателей. В августе, когда продукция запустилась, всё было хорошо, а с приходом холодов начали поступать не очень приятные отзывы – конфеты затвердевали. Оказалось, это из-за кокосового масла, имеющего свойство застывать при более низких температурах. Так мы внедрили второй состав продукта – зимний. Конфеты теперь выходят в двух вариантах, в зависимости от сезона.

Конфеты Космос® на транспортёре едут на фасовку

Первая линия по производству конфет. Отсадка корпусов

– Сколько времени уходит на создание партии конфет и сколько человек трудится над этим?

– Всё зависит от вида изделия и от того, из чего состоит его корпус *(неглазированная часть конфеты. – Ред.)*. Например, есть такая продукция, для которой массу нужно заготавливать за два дня – чтобы она застыла, приобрела свою структуру. Если конфета более простая, то от момента замеса массы, прохода по линии, охлаждения, упаковывания проходит минимум 1–2 часа. В среднем на линии работают до 10–15 человек – зависит от того, что на ней производят. У нас пять линий: для фруктовых пастилок, вафель и разных видов конфет (с начинками и без, куполообразной формы).

– Какой самый популярный вид конфет фабрики?

– Конечно, предпочтения у всех разные, но в «топах» у нас, как всегда,конфеты, проверенные десятилетиями: «Космос®», «Костёр», «Мономах®». Благодаря осознанному потреблению и активному росту количества приверженцев сбалансированного образа жизни растёт армия любителей «Честного состава». И конечно же, главный драйвер производства для нас сегодня – ТМ «Правильные сладости», и это правильно. Здесь мы придерживаемся нашего стратегического курса – достичь перевеса в структуре портфеля в пользу качественно новых, «здоровых» продуктов. Мы искренне хотим, чтобы наши сладости несли счастье и отличное настроение в каждый дом!

Редакция благодарит Эллину Рожкову, начальника отдела маркетинга кондитерской фабрики «Пермская», за помощь в подготовке материала.