

# СТАВРОПОЛЬСКИЙ БИЗНЕС 16+

- [Публикации](#)
- [Деловая неделя](#)
- [Пролистать газету](#)
- [Размещение рекламы](#)
- [О нас](#)

## Фруито-ягодная мануфактура



**Сладости — одно из самых больших удовольствий в нашей жизни. И редко какой взрослый человек готов полностью отказаться от такого деликатеса, что уж говорить о детях. Наверное,**

**поэтому все более популярными среди широких масс становятся полезные лакомства.**

Тем интереснее рассмотреть стартап “сладкой” ставропольской компании “Яблоки да ягоды”. Авторы идеи и руководители проекта — две молодые девушки, обе мамы, — однажды решили делать полезные десерты для своих детей. О том, как задумку удалось поставить на коммерческие рельсы, рассказывают Светлана Чудинова и Алина Литвинова [на фото на переднем плане].

**— Как возникла столь не-обычная идея — производить пастилу?**

Светлана: Если начинать издали, то с того момента, как мы с мужем купили земельный участок. Увлечлись огородом, решили, что по чуть-чуть будем “ковыряться” в земле, выращивать ягоды. Их выросло немало — замораживать или делать варенье было жалко, потому что не хотелось добавлять сахар или терять полезные свойства ягод. Придумали их сушить — получалась обычная тонкая пастила.

На свой день рождения попросила родственников и друзей купить мне хорошую сушилку — дегидратор для овощей и фруктов. Начала экспериментировать. В ход пошли не только ягоды и фрукты, пробовала делать пастилу из овощей: помидоров, тыквы, даже семян льна. У родственников Алины был прекрасный сливовый сад — стали пользоваться и его благами. Потом нашли у друзей отличный яблоневый сад. Фрукты там просто падали, пропадали — и мы собрали много мешков хороших яблок, даже не понимая, что с ними делать.

В итоге объединились с Алиной и стали сушить пастилу для своих детей. Муж тогда предложил попробовать что-то новое, помимо перетертых фруктов и ягод. Например, что-то наподобие известной белевской пастилы, которая внешне больше напоминает пирожное. Через некоторое время Алине удалось приготовить такую “булочку”, в которой нет ни грамма муки.

**— Как же она делается?**

Светлана: Тонкую, или кавказскую, пастилу знают все. Ее делают бабушки, приваривая фрукты и добавляя сахар, то есть фактически получая высушенное варенье. Мы же старались уйти от варки и сахара — брали свежую ягоду, перемалывали ее в блендере и сушили при температуре 45-55 градусов. Когда пастила получалась слишком кислой или хрупкой, нашли выход, добавляя в нее банан в качестве натурального подсластителя, который придает еще и эластичность.

С толстой пастилой сложнее. Это взбитое яблочное пюре с добавлением яичного белка. На сегодняшний день мы даже научились делать ее без подсластителя — меда или сахара, и пастила все же держит форму. Но это непросто, ее приходится долго замешивать.

В царской России белевскую пастилу замешивали двое суток, отчего она становилась очень пышной. Производственный процесс и сегодня довольно длительный да и энергозатратный. День уходит только на запекание яблок, потом они тщательно перетираются [иногда вручную] и долго взбиваются вместе с белком, после чего сушатся.

**— Белевская — региональная пастила, ее рецептуру придумали в Тульской области еще в конце XIX века. Ваша — оригинальная, так сказать, ставропольская?**

Алина: У нас уникальная технология сушки, не такая, как у белевской. Мы пробовали сушить по их рецепту, но такой вариант не совсем подошел. Так что на данный момент пастила у нас и правда оригинальная, а рецепт — адаптированный. С пышной мы продолжаем экспериментировать, поскольку в этом деле нельзя просто набить руку. Нужно все время придумывать что-то новое — это настоящее творчество.

Кстати, наше оборудование, профессиональная сушка, эксклюзивное. Мы понимали, что есть печи, которые стоят полмиллиона рублей, но 80 процентов их мощностей и функционала нашему производству будут не нужны. Так что нашли специалистов, которые сделали сушку по индивидуальному заказу, согласно нашим техническим требованиям и нужным размерам.

**— Как развивалось производство?**

Алина: Первое время готовили пастилу, каждая у себя дома, но долго не продавали — хотели быть уверенными в продукте. Мы решили подтвердить качество нашей пастилы, сдали ее образцы в лабораторию. В течение нескольких недель их проверяли и подтвердили качество. Мы получили декларацию соответствия, сертификация нашей продукции проводилась по ГОСТу.

Что касается продаж, то впервые мы “выстрелили” в преддверии новогодних праздников на ставропольской ярмарке. Часов за 6 распродали всю пастилу что у нас была. И если тонкая была знакома каждому, то о толстой не знал никто. Мы устали объяснять людям, что предлагаем вовсе не булочку, а пастилу и муки в ней нет. Это, конечно, у всех вызвало удивление: как такое возможно? К продукции появился интерес, а вместе с этим люди начали искать нас в социальных сетях. Стали поступать заказы — сейчас они идут по всей России, в том числе с Дальнего Востока, а недавно мы отправили посылку в Бухарест.

Светлана: Добавлю, что незадолго до подтверждения качества нашей продукции мы нашли помещение

под цех, закупили оборудование. Изначально требовалось много собственных вложений. Уже сейчас пастила начинает “приносить плоды”, но такой молодой проект требует постоянных вложений: много трат идет на полиграфию и, естественно, закупку сырья и оборудования.

Производство у нас небольшое, так что мы не покупаем ягоды тоннами, значит, не можем взять их по 50 рублей за килограмм, приходится отдавать практически розничную стоимость. А сырья нужно немало — из килограмма ягод получается где-то три листа пастилы — 30 на 40 сантиметров.

— **У вас в приоритете местные поставщики или предпочитаете импортную продукцию?**

Светлана: В основном сотрудничаем с местными фермерами, а яблоки для нашей рецептуры больше подходят краснодарские. Все остальное — ставропольское. Исключение — бананы, киви и северная ягода.

Иногда сами фермеры выходят на нас, предлагая мед, орехи или фрукты, естественно, местные. На ярмарках несколько раз к нам подходили незнакомые люди и предлагали собрать урожай в их заброшенном саду, взамен же просили немного пастилы.

В ассортименте на сегодняшний день есть такие вкусы, как черника, клюква, слива, вишня, смородина, киви, банан, орех, клубника, абрикос, яблоко. Летом ассортимент расширяется, а цена у пастилы немного снижается.

— **Каким видите дальнейшее развитие вашего проекта?**

Алина: Сначала мы со Светой немного по-разному представляли наше производство лет через 5, думали о разных масштабах, но сейчас пришли к единому мнению.

Прежде всего хотелось бы увеличить производство как минимум в 4 раза. Пожалуй, со временем рассмотрим и вариант продажи франшизы. Почему бы не предоставить возможность открывать маленькие производства и готовить пастилу по нашему рецепту людям из других городов?

Также мы готовы развивать сеть точек продаж тонкой и толстой пастилы. Может, позволяем себе рассуждать смело, но только потому, что первую из них мы уже открыли.

- Поделиться:

- Автор: [Дараганова Дарья](#)
- Дата публикации: 07-06-2016
- Теги: [тема номера](#)

## Комментарии

отмена

E-mail (по желанию)	Имя (по желанию)
Текст комментария...	




Введите символы, изображенные на картинке

Опрос

Что мешает развитию бизнеса в Ставрополе?

- административные барьеры
- недобросовестная конкуренция
- нехватка финансовых ресурсов
- несовершенство законодательства
- большое количество проверяющих организаций
- сложность аренды помещения для ведения бизнеса