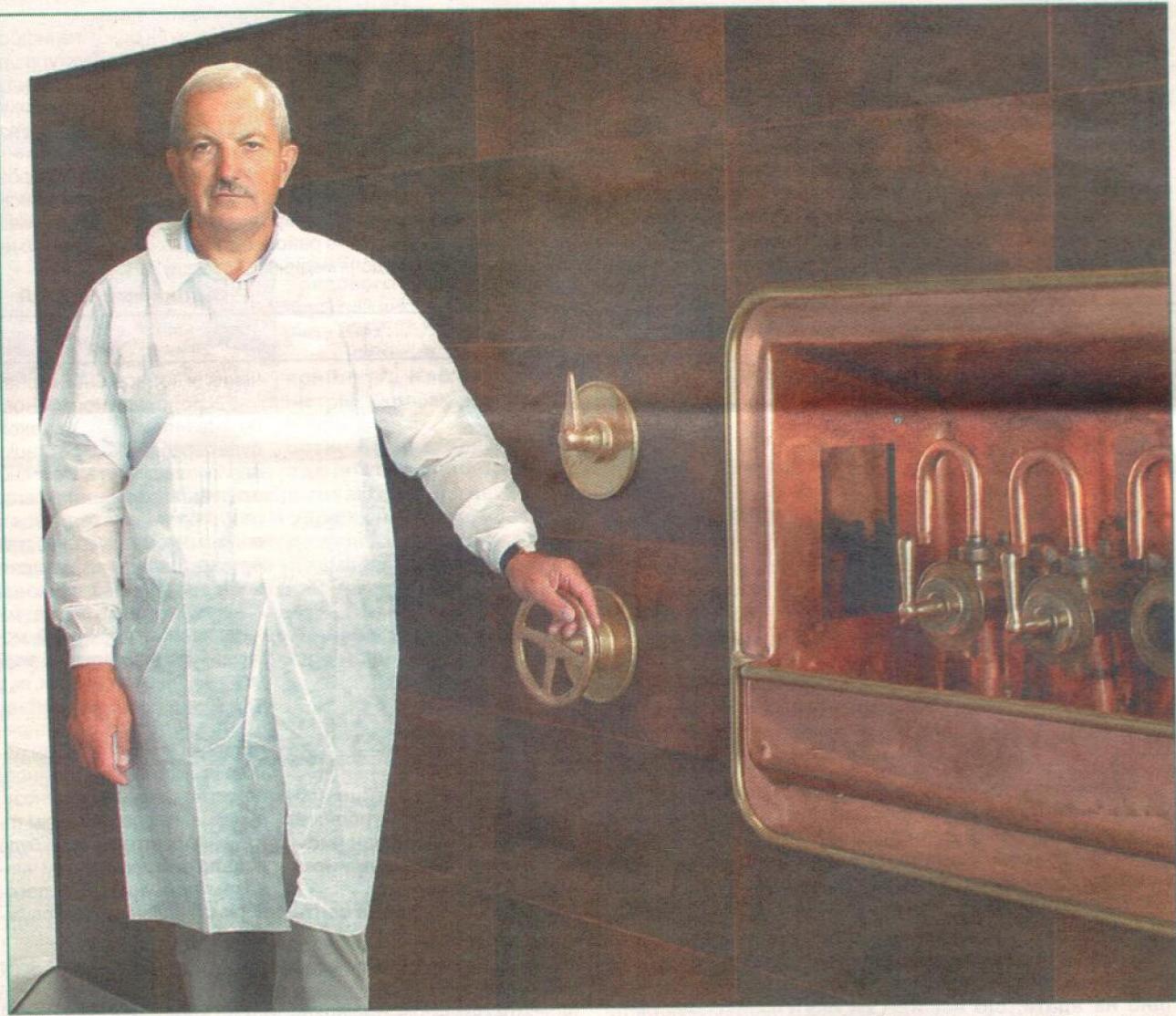


**"ДЛЯ ГАРНОГО ПРОДУКТУ ВАЖЛИВА  
НЕ КІЛЬКІСТЬ, А ЯКІСТЬ, ТІЛЬКИ ТАК  
ВІН ЗДОБУДЕ ВІРНОГО ПОКУПЦЯ І ПОСЯДЕ  
ГІДНЕ МІСЦЕ СЕРЕД СИЛЬНИХ КОНКУРЕНТІВ"**



Віднедавна шанувальники пива мають нагоду оцінити смак нового напою "Жашківський Кабан", який виробляється ТОВ "Напої Плюс". Будівництво інноваційної крафтової броварні New Brew у Жашкові було завершено наприкінці минулого року, і запрацювала вона у квітні. Про нове завжди цікаво дізнатися, а особливо - зазирнути за лаштунки пивоварного процесу. Директор з виробництва ТОВ "Напої Плюс" Віктор Погорілій погодився відповісти на наші запитання та розкрити своєрідну магію менеджменту, адже завойовує покупця новий продукт не в найсприятливіший для економіки всієї країни час.

(Продовження на 4-й стор.)

● ТОВ "НАПОЇ ПЛЮС" - В РИТМІ ЧАСУ

# "Для гарного продукту важлива не кількість, а якість, тільки так він здобуде вірного покупця і посяде гідне місце серед сильних конкурентів"

(Закінчення з 1-ї стор.)

- Вікторе Григоровичу, зрозуміло, що кожне потужні підприємство ніколи не припиняє урізноманітнювати свою продукцію та розширювати ринки її реалізації. Скільки брендів вже має історія виробництва ТОВ "Напої Плюс" і чому нова ідея - саме пиво?

- Підприємство працює на Жашківщині майже двадцять років. За цей час асортимент продукції змінився і доповнювався багато разів. Починали з відомого колись бренда "Старий друже", потім опанували і стали успішно виробляти енергетичні, слабоалкогольні та безалкогольні напої.

Загалом на сьогодні маємо 40 найменувань продукції, котра випускається під 14 брендами. Вибір нових напрямів відбувається не просто так, а з урахуванням досвіду провідних компаній світу, який ГК "Нові Продукти" адаптує до українського ринку.



Чому саме пиво? На цей напій в Україні й за кордоном завжди є попит. Звичайно, потрібно було створити щось особливе, аби наше пиво могло конкурувати з іншими видами, котрі міцно зайняли позиції і ними не поступляться. Знайти свою нішу, свого покупця - справа дуже клопотка і вимагала змістового вивчення багатьох нюансів.

Чотири роки тому я побував у Німеччині з метою ознайомлення з досвідом пивоварного мистецтва на прикладі кращих броварень. Було цікаво і корисно дізнатись різноманітні тонкощі та секрети. В той же час була досягнута довolenість про придбання одного з пивзаводів, що знаходився в Німеччині. Демонтаж, а потім встановлення повністю укомплектованого обладнання в новозбудованих приміщеннях нашого заводу провели фахівці, які мають досвід роботи саме в цій галузі.

Над назвою нового різновиду напою працював креативний відділ компанії. Основний акцент робився на тому, щоб показати, що продукт виробляється тут, у Жашкові. Таку пропозицію висловили самі жашківчани. Тому й отримало пиво назву "Жашківський Кабан".

- Наскільки потужною є пивоварна лінія, чим особлива продукція і як здійснюється її реалізація?

- Наш завод може виробляти приблизно 30 мільйонів літрів напоїв на рік. Три сорти нового регіонального бренду "Жашківський Кабан" постачаються у понад 40 тисяч українських торгових точок, а чотири різновиди кегового пива під логотипом New Brew представлені в популярних мережах пива на розлив у всій країні. Особливо стрімкий попит завоював "Жашківський Кабан" у мережі АТБ. А це означає, що співвідношення ціни і якості себе виправдало, бо найкращу оцінку продукції завжди надає широке коло покупців. Якісне пиво не може бути надто дешевим, а зависить вартисть - не по кішині пересічному споживачу. Тож у встановленні вартості

компанія обрала оптимальний варіант - приблизно 23-26 гривень за 0,5 літрів.

Маємо і замовлення з-за кордону, але поки що, через карантинні обмеження між країнами, поставки відтерміновуються. Асортимент нового бренда наразі включає три сорти пива, представлений у скляній тарі 0,5 л: світлий "Лагер", бурштиновий "Ель" та "Біле" пшеничне. А також темне пиво, яке випускається тільки в кегах.

Особливістю виробництва напою є дотримання чітких технологічних принципів, головні з яких - висока якість інгредієнтів та відсутність штучних домішок. Якщо говорити мовою бренда, то це - крафтовість, екологічність, натуральність і локальність.

Важливим нюансом є повністю налагоджений автоматизований контроль за процесом виробництва. До речі, сировина для пивоваріння закуповується у сільгоспвиробників Черкащини, щоб підтримати місцевого аграрія. Знову ж таки, орієнтуємося на якість, аби постачальник надавав добірний ячмінь та пшеницю.

На жаль, хмелю, який би відповідав вимогам рецептури і міг постачатися у потрібній кількості, на сьогодні у нас не знайдено. Тому закупівля цього інгредієнта поки що відбувається з Німеччини.

Наша розповідь не була б повноцінною, якби ми не побували в самому серці виробництва пива. Зрозуміти одразу і все неможливо, але поринути в хмільну атмосферу створення улюбленого напою нам вдалося.

Сказати просто, що побачене було цікавим, - це дуже мало. Бо як істинно передати словами п'янкий аромат солоду, відчуття налагодженого ритму роботи цехів, велич більш як двадцятиметрових резервуарів дозрівання молодого напою. майже пхрепельний шум

на лінії розливу?

Отже, як кажуть, душою пива є солод, а іміджу додає хміль. Виробництво напою здійснюється за технологією, яка практикувалася в Німеччині. Контроль за якістю і автоматичність процесу забезпечується новим сучасним обладнанням.

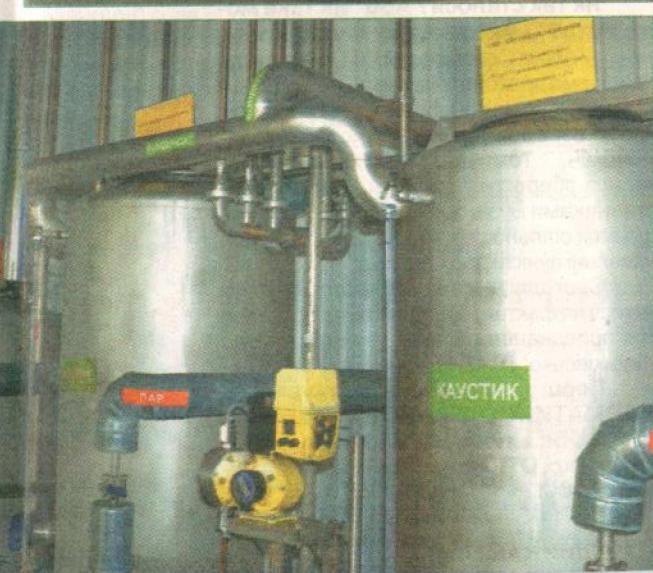
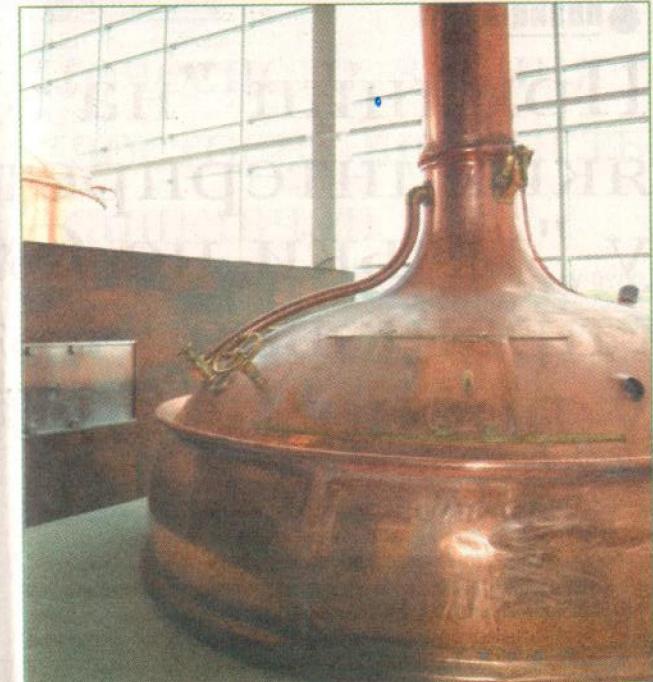
Солод подрібнюють, змішують із водою і нагрівають до необхідної температури. У спеціальному фільтрі відбирається чиста суміш - сусло, яке перекачується у варильний котел. Туди ж додається хміль, це він надає пиву знайомого всім нам аромату та горчинки. А ось до кількості "градусів" в пиві хміль не має жодного відношення. Тут - інші тонкощі процесу.

"Охмелене" сусло перекачують в спеціальний апарат, охолоджують, щоб не "вбити" високою температурою дріжджі, які будуть додані на цьому етапі. І як тільки до сусла надходять дріжджі - вони поглинають із нього цукор, виділяючи спирт - ті самі "градуси". Також при цьому утворюються "бульбашки", тобто вуглексільний газ, що дозволяє обійтися без штучного наповнення пива.

Основна класифікація сортів пива здійснюється за способом бродіння. Наприклад, "Ель" проходить цей процес при відносно високій температурі, він - міцніший. При приготуванні "Лагера" температурний режим тримається у відносно низьких параметрах. Бродіння відбувається у великих циліндрично-конічних танках (ЦКТ).

Так народжується пиво. Загалом процес виробництва напою триває приблизно 21 день (залежно від сорту пива).

Перед розливом пиво надходить у фільтраційне відділення, де сепаратор відділяє відпрацювані дріжджі та надає ступенів прозорості напою. Відфільтроване пиво вже готове для споживання. Але перед розливом воно обо-



в'язково має трішки "відпочити". Протягом певного часу пиво заспокоюється в форфасних ємностях, у ньому утворюється пінка, яка влягається і чекає, доки потрапить до келиха, щоб порадувати поціновувачів напою. Після "відпочинку" пиво подається для розливу у пляшки та кеги.

За всім процесом приготування напою постійно стежать технологи виробництва. Як бачите, ніяких домішок, спирту і "різних чанів" з ароматизаторами на виробництві пива немає, - лише природні інгредієнти, людська праця, професіоналізм фахівців, баварські традиції та сучасні технології.

Після знайомства з виробництвом, знову повертаємося до нашого інтерв'ю.

- Ми побачили, як працюють люди, в яких умовах, і що обрана справа їм подобається. Скільки робочих місць вдалося створити завдяки новому виробництву?

- У з'язку з відкриттям нового виробництва додатково створено 60 робочих місць. Стабільна заробітна плата, комфортні умови та соціальні гарантії - такі принципи організації роботи ТОВ "Напої Плюс", бо все це є важливим для людей. За рахунок підприємства працівники забезпеченні спецодягом, харчуванням в обідню перерву. Працює праціння, куди по закінченню зміни можна здати одяг і наступного дня отримати його чистим і поправленим. Є також можливість дрібного ремонту одягу.

Якщо людина працює понад 5 років, вона отримує медичне страхування. Ми надаємо робочі місця не тільки жителям міста, а й сіл. На роботу працівників доставляє автобус підприємства. Взагалі, керівництво компанії постійно дбає про створення комфортних умов праці на виробництві, враховуючи вимоги часу.

- Виробництво пива розпочалося, коли тривали карантинні обмеження через коронавірус. І все ж, напій знайшов покупця і замовників. Які плани на найближчу перспективу і які сподівання?

- Ми ніколи не зупиняємося на досягнутому, тобто кошти, які заробляє підприємство, вкладываються у подальший розвиток. Формуємо нові ідеї, закуповуємо обладнання, дбаємо про подальше збільшення кількості робочих місць. Але при цьому ніколи не прагнемо лише прибутків.

Для доброго продукту важлива не кількість, а якість, тільки так він здобуде вірного покупця. Свідченням цьому є всі бренди ТОВ "Напої Плюс", і пиво повинно стати черговим вдалим прикладом такого підходу. Зроблено велику справу і тепер всі зусилля спрямовані на те, щоб зайняти гідні позиції на ринку пива.

Віталія КОТИК

