

КАК МЫ СТРОИЛИ ЗАВОД

➔ Илья **РОЙТЕНБЕРГ**,

эксперт в сфере пивоваренного производства и ресторанного маркетинга, директор компании «Лаборатория живого пива»

📷 Марат **МУЛЛЫЕВ**

Челябинск

Я уже писал на страницах «РВ» о том, как правильно подобрать оборудование для мини-пивоварни. В этой статье на моем опыте мы разберем, что следует учесть при организации такого производства, какие шаги предпринять при его запуске. Расскажу о проекте, которым я занимаюсь сейчас.

Год назад меня пригласили в Челябинск создавать мини-пивоварню «с нуля». Многие тогда говорили: одно дело Москва, где хорошего пива не хватает катастрофически, и совсем другое — наш город, в котором частных пивоварен, как в столице, а народу живет раз в пятнад-

цать меньше. Друзья, родные и «знатоки рынка» утверждали, что в Челябинске мне не хватит места из-за очень высокой конкуренции. Пиво продается чуть ли не в каждом доме, цены не так уж высоки, публика разборчивая, можно сказать, избалованная разнообразием местных и привозных



сортов. Однако, слушая в полуха сомневающихся, я упорно искал «свое» пиво, с высоким качеством и адекватной ценой, но так и не нашел, что придало мне и моим партнерам уверенности в перспективах нашего проекта.

Оборудование, хорошо ориентируясь в этом рынке, мы подобрали достаточно быстро. Основным критерий, которым я руководствовался, — тот же, что и у любого здравомыслящего покупателя: главное опять же, чтобы цена соответствовала качеству. А под качеством я понимал, в частности, наличие автоматизации, компьютеризации, жесткой обвязки, дополнительной микропивоварни для создания новых сортов, а также возможность в дальнейшем увеличить объемы производства в два раза за счет покупки дополнительно емкостного оборудования. При выборе фирмы-изготовителя для меня важны были репутация, опыт, понимание наших задач и способность предложить мне нечто лучшее, чем я мог придумать сам.

Заклучив контракт и оплатив по нему 50 процентов от общей стоимости оборудования, мы с партнерами приступили к подбору помещения. Предпочтительнее, конечно, делать наоборот — сначала помещение, затем покупка оборудования. Однако и в нашей ситуации был плюс: располагая точными данными о размере необходимых площадей, мы знали, что искать. Только зря рассчитывали быстро найти устраивающий нас вариант...

ПОМЕЩЕНИЕ

Как и многие российские города, Челябинск пестрит на зданиях плакатами «ПРОДАМ» или «АРЕНДА». Но, анализируя объекты на предмет их соответствия нашим требованиям, мы начали понимать, что количество приемлемых вариантов стремится к нулю! Почти полгода ушло на битву с армией риэлторов, на бесконечные просмотры площадей, переговоры с владельцами недвижимости, проверку достоверно-

сти получаемой информации, сканирование местности, населения, фирм по соседству, на изучение кип бумаг с планами, разрешениями, схемами коммуникаций, нюансами прав собственности, подсчеты предполагаемых затрат на ремонт... Озвучу основные требования к помещению, которые необходимо учесть, если вы ищете место для мини-пивоварни.

1. Важно выяснить, можно ли использовать данное помещение под пищевое производство. Если есть сомнения, откажитесь от этого объекта.

2. Убедитесь в том, что плиты перекрытий выдержат вес оборудования варочного, лагерьного цехов, холодильника и т.д. Хорошо, если вы твердо стоите на земле, а не на подвале, втором этаже etc. Если такой уверенности нет, придется приглашать специализированную фирму, способную дать экспертное заключение о возможности установки пивоварни в данном помещении.

3. Не забудьте уточнить у производителя оборудования высоту потолков, достаточную для его размещения.

4. Учтите, что оборудование пивоварни достаточно габаритно. Сможете ли вы его занести на место установ-

ки? Не придется ли для этого ломать стены, крушить проходы, вскрывать полы и плиты перекрытия?

5. Важный момент — электричество. Его понадобится немало. Справится ли с такими нагрузками ваша электросеть? Конечно, есть вариант парогенератора на газу. В этом случае следует узнать у производителя пивоварни необходимые мощности, прибавить про запас минимум 30 процентов — и это только для производства. Использование газа разрешено не всегда и не везде. Он дешевле, но требования к работе с ним на порядок выше.

6. Канализация — только центральная (отбросьте бредовую мысль о выгребной яме и прочих сливах), разделенная на бытовую и производственную. Причем производственная канализация должна быть выполнена из материалов, способных выдерживать высокие температуры (до 90°C). Соединения канализационных коммуникаций технологических цехов с бытовой канализацией на территории предприятия не допускается.

7. Вода, важнейшая составляющая пива. Рассматривайте для использования городской водопровод или скважину, но

только не привозную воду. На приготовление 1 литра пива уйдет примерно 6—9 литров воды. Считайте, во что вам это выльется. Отправьте воду на анализ, лучше в госструктуру, в этом случае он будет наиболее подробным. Фирма, поставляющая оборудование для водоподготовки, просчитает, сколько средств понадобится для того, чтобы сделать данную воду идеальной для производства пива. Сумма может вас ошарашить, но, как ни крути, раскошелиться придется. Кстати, уточните, на какой срок вам хватит предлагаемых фильтров, сколько стоит их замена, какой запас подготовленной воды вы сможете хранить и в течение какого времени данная установка способна его создать. Повторюсь, даже если вода кажется вам просто замечательной, нужна водоподготовка!

8. Помните о тех, кто находится с вами по соседству. Возможно, не всем понравится солодовый аромат, исходящий при варке. Конечно, можно установить фильтры, пароконденсатор. Но они не дают стопроцентной гарантии того, что ветер не донесет запах до чьего-то чувствительного носа и вы не окажетесь втянутыми в неприятные





разбирательства с соседями. А чем это закончится, никто не знает. Учитывайте также возможные шумы. Например, для работы компрессора требуется большое количество воздуха, поэтому воздушный конденсатор размещается обязательно на улице (по возможности, на северной стороне здания). И при этом желательно, чтобы расстояние от него до холодильной установки не превышало 20 метров. Насколько шумно работает компрессор, зависит от фирмы-изготовителя.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Долгие поиски увенчались успехом, мы нашли здание аж в три этажа, полностью отвечающее нашим требованиям. Первый этаж отвели под пивоварню, магазин и дегустационный зал, освоение второго

и третьего решили отложить, бросив все силы на запуск производства.

Любое помещение требует предварительного, а затем документально утвержденного плана расположения оборудования. Хотите выдвигать свои идеи по его компоновке — пожалуйста, только не мешайте при этом профессионалам технически грамотно осуществлять проектирование. Чаше на себя этот труд берут сами производители пивоваренного оборудования. В составлении плана учитываются параметры помещения, схема производства, система трубообвязки и множество других факторов.

У нас это заняло достаточно долгое время. Мы с пивоваром Леонидом Рудневым сутками корпели над схемами, высчитывая каждый сантиметр в стремлении сделать производство максимально удобным для работы. Сколько

раз нам казалось, вот оно — совершенство! Но тут новая мысль осеняла нас, и мы снова все перекраивали. Отсылали свою идею на рассмотрение производителю оборудования, ждали новую схему и, пока нам ее рисовали, снова искали слабые места, пытались выработать новые «гениальные» решения. Когда уже все занимавшиеся проектом вконец измучились, схема была подписана. Могу сказать, что силы и время мы потратили не зря — в итоге завод встал как литой!

РЕМОНТ

Только после обоюдного подписания проекта расположения оборудования вы можете приступить к ремонту. Утвержденная схема необходима, только по ней вам станет понятно, какие стены нужно

снести, а какие возвести, куда и какое провести электричество, воду, канализационные трапы и пр. Система кондиционирования в каждом помещении имеет свою специфику, обусловленную его назначением. Например, при дозревании пива выделяется углекислый газ, а он тяжелее воздуха. Поэтому вытяжку в лагерьном цехе необходимо оборудовать внизу, в 20 см от пола. И все эти детали нужно обозначить на схеме. Во время ремонта учтите, что канализационные трапы должны быть расположены в стороне от рабочих мест и переходов и при этом обеспечивать полное удаление стоков и промывных вод на любом участке пола. Кстати, позаботьтесь о том, чтобы диаметр отводящих канализационных труб был достаточным во избежание засоров и «потопов». Уклон к трапам — не менее 0,03 процента. Трапы в обязательном порядке осна-

щаются решетками и гидравлическими затворами.

Стены, полы, потолок... Все делайте согласно требованиям курирующих структур, но прежде всего думайте о том, чтобы каждый уголок был доступен, изготовлен из материалов, стойких к кислоте, воде, щелочи, легко промывался. Главное в нашем деле — не допустить развития возможной заразы.

Каждый участок производства имеет свои особенности. Так, склад солода желательно расположить рядом с помещением его дробления и варочным цехом, но при этом недалеко от входа с улицы, чтобы не пришлось таскать мешки через ползавода. Двери в склад должны быть противопожарными. Необходимо также провести его спецобработку и получить свидетельство об этом, однако не всякая профильная фирма может выдать такой документ. В какую компанию лучше обратиться, вам подскажут в Россельхознадзоре, и не думаю, что стоит спорить по поводу цены за ее услуги, даже если сумма вас, мягко говоря, удивит.

О подготовке помещений можно писать бесконечно, так как в этом деле огром-

ное количество важных мелочей. Мне в решении вопросов строительства очень помог мой друг юности Леонид Григорьев, взявший на себя роль прораба, однако без споров, обоюдной трепки нервов и новых седых волос ни один ремонт, видимо, не обходится.

В это время деньги улетают с космической скоростью не только на сам ремонт (инструмент, материал, зарплаты, техподдержка), но и на оснащение производства дополнительным инвентарем (кеги, холодильники, офисная техника, мебель), ингредиенты (солод, хмель, дрожжи), расходные материалы (кислота, щелочь и пр.) и еще на многое, неожиданно важное и нужное. Мы вдобавок ко всему приобрели современное лабораторное оборудование, для того чтобы отслеживать наш продукт на всех фазах производства, это большая помощь пивовару. А еще решили организовать при пивоварне дегустационный зал-магазин. От цехов его отделяет только стеклянная стена. Пробуя, покупая пиво, люди видят, как и кем оно производится. Обычные стены мы отдали в распоряжение челябинской художнице Татьяне Сусь, и она украсила их сюжетами на

темы пивоварения и пивопотребления. Сделали барную стойку, приобрели удобную, крепкую мебель из массива дерева.

Пока идет ремонт, кипит бумажная работа. Готовится внутренняя документация, ее очень много, и, поверьте, составляется она не для галочки.

ВСТРЕЧАЕМ ОБОРУДОВАНИЕ

И вот к нам издалека, из Европы, едут фуры, груженные во всех отношениях ценным оборудованием. Теперь этот груз необходимо растаможить. Скажу сразу, я общался на эту тему с владельцами пивоварен в разных городах, и у всех данная процедура проходила по-разному. Точнее подход к их грузу был разный. По закону, провозя через границу России завод-пивоварню как единое целое (партия — один комплект), оборудование растаможивается «под ноль», однако не все таможенные брокеры так сразу согласятся выполнить вполне законную процедуру. Вам будут доказывать, что то или это оборудование воз-

можно исключить из общего комплекта, а значит, это уже не комплект. Могут поделить комплект на несколько частей и тянуть время, брать вас измором, пока не согласитесь, так как фуры ваши уже на стоянке и денежки каплют. Могут предупредить: если приметесь настаивать на подписание документов на завод как на единое целое, то на вас заведут уголовное дело о попытке перевезти через границу груз с неправильно оформленными документами, при этом груз ваш до суда будет арестован и отправлен на платную стоянку, «а там уж как суд решит». Не верьте! Стойте на своем, растаможивайте так, как позволяет вам закон, — «под ноль». У меня данная процедура заняла пять дней, у кого-то — несколько часов. В любом случае, если ситуация заходит в тупик, обратитесь за помощью к коллегам, уже прошедшим данную процедуру, попросите их выслать документы для примера.

Выгрузку, занос и установку оборудования мы совершили еще до приезда бригады монтажников. Очень рекомендую, чтобы монтаж выполняли специалисты с завода-изготовителя. Шеф-монтаж также возможен, если у вас есть профи... А они у вас есть?

Бригада мастеров нас порадовала своей скоростью, согласованностью и профессионализмом. На самом деле есть чему у них поучиться! Жаль, что наши российские мастера так работают только там, где нас нет.

ПЕРВАЯ ВАРКА

Наконец, через две недели старший монтажной бригады наступил самый волнительный момент и праздник для всех участников проекта — первая варка. Мы дождались этого дня, потратив немалые суммы, пережив общение со строителями, чиновниками, контрагентами, которые никогда ничего не делают сразу так, как надо... Мы рады, что все заработало, в помещении вкусно пахнет соло-



дом, насосы качают, клапаны срабатывают, кафель и стекло играют в холодном свете ламп, компьютер фиксирует, а пивовар ходит за приезжим технологом, уточняя детали и ежеминутно задавая вопросы. Кстати, в момент рождения первого сусли помощнику пивовара Алексею Коробейникову позвонили из роддома с сообщением, что у него родился сын! Все видят в этом знак, у всех улыбки на лицах, никто не сомневается, что пиво получится вкусным, а помощник превратится в пивовара.

ПИВОВАР

Давайте подробнее поговорим об этом человеке, ведь именно ему мы передаем нашу чудо-технику, в его руках судьба как самой пивоварни, так и конечного продукта — пива.

Еще на стадии переговоров и подписания контракта

любой продавец оборудования будет заверять, что за три — пять пробных варок (некоторые называют это «передачей рецептуры») его специалисты смогут обучить вашего человека самостоятельной работе. Предупреждаю, если ваш сотрудник имеет поверхностное представление о пивоварении, стать пивоваром за столь короткий срок у него не получится. Может сложиться такая ситуация: все установили, запустили, технолог заграничный свое дело сделал, поздравил, уехал, ваши «пивовары» принимают бразды правления, и шатают их от страха. Варят, но всё не то и не так, оборудование их пугает и периодически требует к себе повышенного внимания, знаний, нервов. Вывод: позаботьтесь о поиске и обучении сотрудников заблаговременно. В моем случае пивовар был опытный, с восьмилетним стажем, а помощник пивовара начинал «с нуля». Еще до прибытия оборудования я отправил обоих на стажировку в

другой город, на пивоварню, подобную той, что приобретаем мы. Снабдил специальной литературой, документацией, договорился с опытным пивоваром-технологом об их обучении. Поверьте, даже если ваш пивовар проработал достаточно долго в этой области, общение с коллегами из других компаний бывает очень полезно!

Можно, конечно, нанять опытного иностранного специалиста, но приготовьтесь зависеть от его настроений, пожеланий, оплачивать проживание, перелеты, питание. Плюс, разумеется, оклад, который больше того, что он получает на родине. Хорошо, если иностранный специалист захочет передать свои знания вашим работникам в полном объеме. А вдруг не захочет? А вдруг не все? Лично я — за подготовку собственных кадров. Учебных заведений, где учат этой специальности, у нас в стране явно не хватает. И этот дефицит навел меня на мысль организовать при нашей

«Лаборатории пива» школу пивоваров. Начнем с теории, с истории пивоварения, а потом перейдем к практике.

Ни у какого ресторатора не возникнет мысль сделать шеф-поваром человека только за его замечательные душевные качества. Прежде всего мы хотим видеть готового специалиста. Так же и в пивоварении! На плечи пивовара ложится не только приготовление самого пива, но и правильное документальное сопровождение процесса производства, умение брать пробы, проводить анализы, исследования, находить ответы в учебниках химии, биохимии, книгах, статьях, изучить устройство или хотя бы понять принцип работы каждого механизма — от водоподготовки до кегомойки. Он должен быть творцом, искателем, экспериментатором, способным ответить за ошибки, спортсменом, мечтающим улучшить свои результаты, чистоплотным и нетерпимым к любому мусо-



ру, трудолюбивым и выносливым. А еще — не курить, для того чтобы тонко различать вкусы, быть независимым от алкоголя.

Сварив новый сорт пива, необходимо оформить госрегистрацию, утвердить рецептуру, а эта задача по зубам только грамотному специалисту. Коллеги из трех городов России предоставили нам документацию, с которой данную процедуру успешно прошли они, и мы руководствовались этими примерами, составляя свою. Но все равно наш пивовар почти месяц стирал ноги, бегая по кабинетам, исправлял то одну, то другую таблицу. И потом, только специалист может решить главную задачу: сварить свое уникальное, вкусное пиво, найти своих почитателей, сохранять качество от варки к варке.

ПОКУПАТЕЛИ

Не стану учить вас организации продаж, это дело очень индивидуальное. Запустив проект в Челябинске, взяв за его основу принцип «качество выше цены», мы моментально приобрели известность... Оказалось, город ждал нашего открытия!

Цену в нашем магазине определили в 100 рублей за литр пива любого сорта. Сейчас мы варим светлое, светлое премиум, пшеничное и темное. Предлагаем опробовать, абсолютно бесплатно, все четыре сорта, а уж потом думать, брать или нет, какого и сколько. Кстати, ажиотажа и толп любителей халавы мы не наблюдаем, еще не было случая, чтобы кто-то попробовал и не купил, а если и не купит, ничего страшного... Не в этот раз, так в другой! Дегустация — приятная опция для покупателя, да и нам проще отвечать на вопрос: «А какое оно у вас по вкусу?».

За нашим пивом ежедневно, особенно по пятницам, выстраивается длинная очередь. Девочки-продавцы, наполняя бутылки, рассказывают о нашем пиве, его сортах, производстве, ингредиентах, дают пробовать используемые нами солода... И все это гово-

рят не в форме «пионерской речевки», а спокойно, открыто делясь информацией. Любой может задать вопрос пивовару или мне, мы не делаем «великих тайн» из нашей работы. Можем провести экскурсию, даже спонтанно, чтобы как-то отвлечь людей от долгого ожидания. Начать диспут о пивоварении в России, выслушать мнение и советы гостей.

На трех собственных точках продаж в супермаркетах мы реализуем наше пиво по 130 рублей за литр (в связи с арендой, зарплатами, перевозками). Пытаемся избавиться от очередей, организуя доставку, принимая предварительные заказы, открывая новые отделы. На самом деле, для пивоварни, выпускающей 300 000 литров пива в год, при правильной организации работы много точек продаж не понадобится. Всего за месяц мы вышли на полный объем производства, однако табличку «Пива нет» пришлось вывешивать уже дважды. Телефоны в офисе и магазине не умолкают — люди интересуются, что есть в наличии, когда будет готов тот или иной сорт.

К нам часто обращаются рестораторы, желающие про-

давать наше пиво в своих заведениях, но мы очень выборочно заключаем такие договоры, чаще отказываем. Причин несколько. Высокая цена на бокал пива в ресторане тормозит его продажи, объемы и скорость реализации оказываются гораздо меньше, чем в собственных точках пивоварни. Большинство барменов не умеют или не желают правильно работать с живым продуктом, а мы не хотим, чтобы с нашим детищем обходились плохо. Многие рестораны привыкли к тому, что крупные пивоварни платят им за продвижение своих сортов. Монолог: «Пиво у вас хорошее, но дайте мне кружки, зажигалки, ручки, футболки, пивные краны, барную стойку, пепельницы, стулья...» мы пресекаем до его завершения.

Если вы задумываетесь об открытии пивоварни, то наверняка, как мы в свое время, задаетесь вопросами: кому мы вообще нужны и что всем от нас нужно? Так вот, случается, люди стоят за нашим пивом в часовой очереди, но никто не ропщет... Наоборот, нас благодарят, просят не портиться, а главное — не сыпать химию, продолжать работать только

с натуральными ингредиентами, не удешевлять рецептуру. Некоторые советуют: «Поднимите цену, чтобы очередь хоть как-то спала». Знаете, о чем это говорит? Вкусного и по-настоящему живого пива в России очень мало, а значит, малое и именно качественное пивоварение в нашей стране будет набирать обороты, если только ему не мешать. Важно прекратить называть пивом напитки, приготовленные с участием ферментальных препаратов, консервантов, стабилизаторов, антиоксидантов, ароматизаторов, красителей и генетически модифицированного сырья. Мы должны научить потребителя отличать настоящее пиво от суррогатов. Пока закон и то, и другое называет пивом, будущее честных российских пивоваров, готовящих продукт из натуральных, экологически чистых ингредиентов классическим способом, под вопросом. Задушить хорошее начинание каким-нибудь очередным ужесточающим актом, без разбора бьющим и по подделкам, и по настоящему, качественному, вкусному живому пиву, достаточно просто. Восстановить — гораздо сложнее. **РВ**

