



4 | 24 июля 2019 года | www.pravda-yambol.ru

МАЛЫЙ БИЗНЕС

Лимонад со вкусом детства

Лет 25–30 назад лимонад производился исключительно из натурального сырья. А потому благоухал ягодами, грушей, сливой, яблоками, и вкус его был таким, что хотелось этого живительного напитка всегда: и зимой, и летом. Рынок всем подделкам дал фору, в моду вошла продукция, настоящая на химических заменителях. О полезности таких суррогатов говорить не приходится. Импортными напитками вообще можно очищать чайники от накипи. Главное — прибыль: меньше вложить, больше получить. И только единицы производителей сохранили верность традициям и производят натуральный продукт.



Из sinistra: С.А. Бонина, Д.В. Пашин и Д.В. Кудряков (справа)

Бонина и Лямберт приехали в Ямбол по приглашению своего знакомого — владельца завода «Ямбол». Они увидели, что на заводе производят лимонад, который они хотели бы производить. Они увидели, что на заводе производят лимонад, который они хотели бы производить. Они увидели, что на заводе производят лимонад, который они хотели бы производить.

Бонина и Лямберт приехали в Ямбол по приглашению своего знакомого — владельца завода «Ямбол». Они увидели, что на заводе производят лимонад, который они хотели бы производить. Они увидели, что на заводе производят лимонад, который они хотели бы производить.

Бонина и Лямберт приехали в Ямбол по приглашению своего знакомого — владельца завода «Ямбол». Они увидели, что на заводе производят лимонад, который они хотели бы производить. Они увидели, что на заводе производят лимонад, который они хотели бы производить.

Цветник у дороги

В этом номере газеты мы продолжаем рассказывать о том, как развивается малый бизнес в Ямболе. В этом номере газеты мы продолжаем рассказывать о том, как развивается малый бизнес в Ямболе.

В этом номере газеты мы продолжаем рассказывать о том, как развивается малый бизнес в Ямболе. В этом номере газеты мы продолжаем рассказывать о том, как развивается малый бизнес в Ямболе.

ВНИМАНИЕ: КОНКУРС!!!

Редакция газеты «Правда» проводит конкурс на лучшего представителя района. Для его проведения создается жюри, которое и рассмотрит представленные материалы. При этом, будет учтен мнение наших читателей, администрации района, народных органов.

Лет 25–30 назад лимонад производился исключительно из натурального сырья. А потому благоухал ягодами, грушей, сливой, яблоками, и вкус его был таким, что хотелось этого живительного напитка всегда: и зимой, и летом. Рынок всем подделкам дал фору, в моду вошла продукция, настоящая на химических заменителях. О полезности таких суррогатов говорить не приходится. Импортными напитками вообще можно очищать чайники от накипи. Главное — прибыль: меньше вложить, больше получить. И только единицы производителей сохранили верность традициям и производят натуральный продукт.

Недавно в Лямбуре как раз открылся новый цех по производству такого лимонада. Наш корреспондент Николай Скобликов встретился с одним из его зачинателей Динаром Равильевичем Якаевым и попросил ответить на ряд вопросов.

- Выпускаем до 200 литровых бутылок в день. Сбыт пока только в Лямбуре. Мы хотим взять качеством, поэтому не добавляем консервантов, срок годности нашего лимонада – 7 суток. Если в течение этого времени он не реализуется, мы его сливаем. Поначалу так и было, потому что люди еще не распробовали нашу продукцию. Сейчас делаем такой объем, который можем реализовать. Работаем по заявкам.

Наш лимонад полностью натуральный. Когда мы проходили сертификацию, специалист, отвечающий за это, сказал: «Вы единственные в Мордовии, кто работает без консервантов». Химии абсолютно нет никакой в нашем продукте. Все делаем по традиционному рецепту. Варим сироп по старинке, добавляем туда колер сахарный для цвета. То есть все ингредиенты натуральные. Срок хранения – 7 суток.

Подстраховались, конечно, он может до двух недель не терять своих высоких качеств, но его пьют в основном дети, пожилые, поэтому 7 дней. Но в дальнейшем будем писать на этикетке срок годности 10 дней, потому что на своем опыте убедились, что ему и за 15 дней ничего не делается: сахар сам по себе является консервантом.

Пока реализуем в пластиковых бутылках емкостью один литр. В дальнейшем будем разливать в стеклотару. На следующей неделе наш лимонад в стекле появится на прилавках магазинов. Это будет тот самый знаменитый лямбурский лимонад, который славился своим вкусом далеко за пределами района.

Мы семейная пара, отучились на факультете биотехнологии, жена Ольга Александровна Якаева – технолог с красным дипломом. Она вывела рецептуру, все пропорции высчитывала и разрабатывала тоже она. Мы с Карниковым Рамилем изготавливаем и реализуем продукцию. Руководит процессом Янгибаев Ринат.

- Вы сейчас вышли на уровень рентабельности?

- Прибыли пока нет, работаем на стадии вложений и развития. На выручку покупаем сахар, заправляем углекислотой баллоны. Сюда же входит плата за аренду, за свет, воду. Объем пока не позволяет получать чистую прибыль.

- До каких объемов вы намерены наращивать производство?

- Рентабельным производство будет тогда, когда мы в день будем выпускать до 500 бутылок емкостью 1 литр. Сейчас с объемом 200 бутылок говорить о рентабельности преждевременно.

- Тогда вам надо находить потребителей вне Лямбрия?

- Но потребитель за пределами района предпочитает заказывать только с бензоатом натрия (от редакции: бензоат натрия (E211) — пищевая добавка, относится к группе консервантов), чтоб этот консервант сохранял продукцию долго. Семисуточного хранения лимонад он брать не будет. Надо же время на транспортировку учитывать. Пока привезут, пока разместят на складе, срок годности уже поджидает, нужно быстро реализовать продукт. Риск? Да, на него никто идти не хочет. На лямбирский рынок сбыта мы будем делать семисуточный лимонад и держать высокую планку качества.

- А конкуренция на рынке большая?

- Лимонад выпускают практически во всех районах республики. У нас новое оборудование. Сатуратор заказывали в Казани, в нем происходит насыщение воды углекислотой. С Пензы привезли оборудование для розлива. Из Москвы — охладитель.

- Это дело перспективное?

- Конечно. Работаем с середины мая. С нуля начинали. С 28 июня стали поставлять в магазины. Пошла реализация. Хотя мы на начальной стадии производства, но люди уже спрашивают нашу продукцию. Уверены, когда распробуют, дела наши пойдут в гору.