

# Комбинат химико-пищевой ароматики: успех сохранения лидирующих позиций

«Комбинат химико-пищевой ароматики» – крупнейший отечественный производитель пищевых ароматизаторов. 2020 год для Комбината юбилейный, отмечалось 85-летие со дня основания. В настоящее время Комбинат является самым крупным российским производителем ароматизаторов для пищевой промышленности. Но предприятие не стоит на месте – постоянно развивается.

О жизни Комбината, его настоящем и будущем рассказывают **Владимир Смирнов**, директор по маркетингу, и **Елена Хромушина**, начальник отдела маркетинга, заместитель начальника отдела продаж Комбината.



**Десятилетиями Комбинат являлся монополистом в производстве ароматизаторов и обеспечивал все потребности пищевой промышленности Советского Союза. Каким основным принципам, заложенным в предприятие еще в советские времена, придерживается комбинат сегодня?**

Как и в советские времена, основным принципом работы Комбината является удовлетворение запросов клиентов на создание новых, востребованных вкусов с учетом региональных предпочтений. Однако с появлением на рынке реальной конкуренции

и бесконечного многообразия различных видов напитков, при разработках новых ароматизаторов необходимо бережно соединять достаточно консервативный выбор вкусовой линейки отечественными потребителями и современные тенденции мирового рынка, основными проводниками которых являются напитки, выпускаемые на заводах в России иностранными компаниями. Именно такой подход позволяет успешно сохранять лидирующие позиции Комбината среди отечественных производителей ароматизаторов и не уступать западным коллегам по бизнесу.

**Комбинат – создатель и вектор моды коллекций классических вкусов. Насколько популярными остаются на рынке ароматизаторы классического направления сегодня?**

До сих пор классические вкусы советских лимонадов имеют устойчивую долю на отечественном рынке напитков и в последние годы даже немного потеснили известные мировые бренды. При этом следует учесть, что при достаточно жесткой конкуренции

производителю в рамках даже одного наименования требуется предложить свой, оригинальный продукт. Например, сделать так, чтобы его напиток «тархун» был не похож на другие, но при этом был узнаваем и хорошо продавался. Именно поэтому Комбинат в своем ассортименте имеет более пяти наименований по каждому из классических направлений «ретро-напитков», отличающихся нюансами вкусовых оттенков, и этот ряд постоянно пополняется.

**Мировой рынок ароматов развивается. Какие тенденции проявляются сегодня наиболее активно, и какие новинки появились в ассортименте Комбината?**

Безусловно, одним из наиболее развивающихся в последние годы мировых вкусовых трендов является попытка создать казалось-бы абсолютно неожиданные комбинации вкусов.

Ранее модные так называемые «двойные вкусы» – персик-абрикос, лайм-маракуя, клубника-малина – теперь считаются, в свою очередь, «классикой» и уступают место сочетаниям



«базилик-киви», «петрушка-лимон», «тархун-гранат» и другим, в состав которых входят различные травы, ассоциирующиеся с натуральными природными компонентами и «добавленной пользой». Тем не менее, такие напитки имеют в России достаточно ограниченную аудиторию и в основном рассчитаны на привлечение покупателя к основной линейке продукции и не задерживаются подолгу на полках. Единственно кому удалось устойчиво пополнить стандартный ассортимент лимонадов за последние годы – это безалкогольный напиток со вкусом «мохито», который, в свою очередь, в дополнение к классическому



напитку Джеймса Бонда, наполнился большим количеством различных ягодных модификаций.

Что касается новинок, то здесь следует отметить ароматизатор «гуарана», на базе которого можно построить напиток с популярным среди молодежи вкусом энергетического напитка, а также натуральные ароматизаторы «фейхоа», «ежевика» и «черная вишня».

### Какие новые виды напитков имеют шансы прижиться в нашей стране?

В последнее время бурное развитие рынка крафтового пива подтолкнуло многих крупных производителей пивоваренной отрасли к созданию линеек ароматизированных пивных напитков, в том числе и безалкогольных. Учитывая специфику пивной основы, подобрать гармоничный вкус для таких напитков весьма непросто, однако Комбинат успешно справляется с этой задачей и предлагает широкий выбор эмульсионных ароматизаторов всевозможных направлений от имбирно-

го и грушевого до гранатового и брусничного.

### Рост спроса на натуральные ингредиенты повлиял на структуру ассортимента?

Конечно, повлиял. Ведь меняются не только предпочтения потребителей, совершенствуются также технологии производства и появляются новые сырьевые компоненты. На Комбинате есть линейка натуральных ароматизаторов, которая постоянно обновляется. Однако здесь следует учитывать, что натуральная



ароматика стоит существенно дороже, поэтому в процентном отношении доля таких ароматизаторов в нашем ассортименте относительно невелика.

### Как кризис отразился на деятельности Комбината?

Являясь важным поставщиком ингредиентов для пищевой промышленности, в это сложное время Комбинат ни на день не останавливал производство и отгрузку своей продукции. Комбинат сертифицирован в соответствии с требованиями FSSC 22000 и в своей работе строго

придерживается всех введенных санитарно-эпидемиологических норм. Так что, в том числе благодаря и нашему предприятию, российские производители пищевых продуктов бесперебойно снабжались и снабжаются сырьем.

### Какие конкурентные преимущества у вашей продукции?

Как мы выше уже отметили, на предприятии интегрирована система менеджмента качества и пищевой безопасности в соответствии с требованиями схемы сертификации FSSC 22000 и ISO 22000:2005, которая обеспечивает стабильное качество продукции. На часть ассортимента получены сертификаты «Кашрут» и «Халаль». У нас так же есть лицензия на приобретение, производство, хранение и продажу спиртосодержащей продукции. Вводится система штрих-кодирования готовой продукции.

Одна из наших сильнейших сторон – это осуществление полного цикла производства ароматизаторов от разработки до внедрения. Благодаря нашим высокопрофессиональным флейвористам мы можем достаточно быстро создать и, самое главное, подработать ароматизатор согласно требованиям заказчика. Отлаженные логистические схемы позволяют быстро доставлять товар покупателю, сокращая время исполнения заказа.

Мы также осуществляем всестороннюю технологическую поддержку и предоставляем полный перечень технической документации, необходимой для производства напитков.

Благодаря такому комплексному подходу у нашего старейшего российского предприятия (а в 2021 году Комбинату исполнится 86 лет) сложились долгосрочные и взаимовыгодные отношения с крупнейшими пищевыми предприятиями на всей территории бывшего СССР.