03.11.2025

马特奇克•德米特里 (Mateichik Dmitriy): «我将揭开巧克力生产之谜的面纱»

KADZAMA 是一个名字，是字面上熟悉的巧克力企业主在世界各地。本公司是从事生产的小型工厂的工匠，这不仅有助于赚钱，但最有趣的是，娱乐和教育那些爱吃甜食。KADZAMA的创始人兼首席执行官马特奇克•德米特里 (Mateichik Dmitriy)在接受«大莫斯科»杂志采访时谈到了这个独特的项目。

- 您公司名称是什么意思?

- KADZAMA这个名字来自日本的«kaidzen（改善法）»，充分体现了公司的价值体系。改善法是一个涉及持续改进的日本商业概念。此外，KADZAMA朗朗上口，美丽!

- 作为一个专业的巧克力师，您会问一个问题：«好的巧克力应该很贵»是真的吗?

- 我不同意这种说法，因为价格最终是由生产商决定的。您可以用平庸的原材料制作巧克力，但只要用昂贵精美的包装，就能吸引大量顾客。精明的商家就是靠这个赚大钱的。当然，反过来也可能发生。比如，我认识一些小型生产商和手工艺人，他们采购非常优质的原材料，却以低价出售产品，原因很简单：他们没有在包装、营销或广告上投入资金。这些小型作坊通常只靠忠实顾客维持运营，这些顾客了解这种巧克力的高品质和真正价值。

- 巧克力是健康的还是有害的?

- 像其他食物一样，适量食用巧克力不会损害健康。有人说巧克力含糖，对糖尿病患者尤其有害。糖尿病的问题不在于糖本身，而在于糖的摄入量以及我们对待身体和健康的文化。因此，巧克力并非罪魁祸首。

- 不知为何，很多人认为巧克力生产商自己并不食用自己生产的巧克力。您喜欢哪种巧克力?

- 我一直吃巧克力，但主要是出于专业的好奇心，以及任何一种，既便宜又昂贵。我经常遇到假货和低质量的巧克力，但我尝试这一切都有一个目标-找到真相的底部，底部的界限在哪里，制作手工巧克力艺术的顶峰在哪里。

- 您认为如今世界上最好的巧克力是在哪里制作的?

- 我不会冒险说出具体的地址。当然，如今不乏像瑞士蓮、瑞特运动巧克力、玛氏、雀巢和费列罗这样备受赞誉的行业领军企业，但世界上最好的巧克力也可能出自生活在非洲、比利时或俄罗斯某个地方的普通工匠或糕点师之手。很少有专业人士和甜食爱好者知道他的名字。他为人谦逊，使用优质原材料和天然成分，从不张扬：«我是最棒的！»

巧克力是一种美味，因此，根据国际专家的说法，它在生活水平高，气候凉爽的地方消费最多。

俄罗斯在这一有条件评级中占据领先地位之一。我们的生活水平相当高，全国大部分地区位于寒冷的纬度。


KADZAMA
KADZAMA
KADZAMA

– 但传说中的巧克力«爱莲巧» ‘«警卫巧» ‘«黄金标签» ‘«灵感»这些巧克力出口并美化了苏联?

– 苏联生产的巧克力品质不错，但并非世界顶级。第一，当时的质量标准很高，像«红色战士团巧» ‘«红色十月巧克力工厂»和«斯巴达巧»这样的工厂都严格执行这些标准。这些工厂都是国有企业。如果一家巧克力工厂生产出劣质巧克力，消费者就会批评国家。

第二，苏联生产商获得高质量的原材料。许多可可种植国支持社会主义，因此莫斯科获得了高质量的原材料。相对而言，机器和机器去了古巴，巧克力生产的优质原料去了苏联。

– 巧克力工厂今天在哪里购买原材料?

– 可可豆生长在可可树上，在两个半球的热带地区种植的植物。可可豆原产于亚马逊雨林，但现在树木生长在气候相当温暖和潮湿的亚赤道国家。

可可豆由厄瓜多尔、尼加拉瓜、乌干达、尼日利亚、喀麦隆、象牙海岸和许多其他经济欠佳的国家提供给世界市场，这些国家位于赤道附近。在苏联时期，我们的工厂与这些国家有很多联系。



- 您生产的设备是否适合加工螺母?

- 我们的设备可以制作巧克力和坚果酱。坚果被磨成馅料，然后用于糖果中，或者作为独立产品，比如，能多益巧克力酱。

- 您为工匠们创建小型工厂。他们是谁?

- 如今，工匠们在小企业领域的小作坊里工作。他们已经牢固地建立了自己，比如，在铁匠、缝纫、陶器和巧克力生产。

手工艺品几乎总是手工制作，高品质的食材和小规模的生产。一个按顺序工作的工匠永远不会做两双相同的鞋子.

你们的杂志的任何读者，如果他们愿意，可以在两年内学习糕点厨师的工艺，甚至可以制作世界上最好的巧克力。您只需要设定这个目标。在世界标准的水平上生产美味没有什么超级复杂的。卖巧克力赚钱要困难得多。

- 你们的产品范围是怎样的? 哪些设备是你们的主要销售产品? 它们的独特之处是什么?

- KADZAMA是一家专注于生产巧克力，糖果，糖衣和坚果糊的设备的公司。

我们的产品应用于巧克力生产的各个环节。企业可以购买到所需的一切设备，从可可烘焙炉到巧克力棒模具，应有尽有。新产品包括带透明隔间的可可豆研磨机。本公司的设备深受俄罗斯手工巧克力生产商的青睐，并出口到60多个国家。

我们的主要产品，也是我们享誉全球的明星产品，是石磨机，一种带有花岗岩磨盘的石磨。这都有这样的操作：磨盘旋转，内部的两块花岗岩磨盘研磨可可豆或可可坚果。这台结构相当简单的机器是100多年前在欧洲的大型工厂里发明的。然而，现代工厂的设备已经取得了长足的进步，这项看似过时的技术对大型巧克力工厂来说已经失去了吸引力。尽管如此，它对我们的小型工厂来说却非常实用，并为工厂主带来了可观的利润。这就是我们所取得的全部成就。

全球巧克力设备市场本身很小，所以我们的竞争对手并不多。事有凑巧，KADZAMA已成为当今世界上最好的公司，使这样的单位。

- 您提到俄罗斯生产的**KADZAMA**品牌设备出口到**60**个国家。那么，巧克力不受西方制裁吗？

- 不是这样。我们的设备持续畅销整个欧洲：德国、法国、荷兰、比利时、捷克、西班牙、波兰、芬兰、挪威... KADZAMA 的客户遍布北美、中东、亚洲和非洲。

我们的迷你巧克力工厂在夏威夷（美国）甚至位于印度洋的留尼汪岛（法国海外部）运营。

在俄罗斯，小企业对KADZAMA巧克力设备的兴趣也越来越大。

- 俄罗斯恐惧症的欧洲没有人担心这些设备是在俄罗斯制造的吗？

- 西部的小企业代表们辛勤工作，他们不关心政治阴谋和影射。他们需要养家糊口，支付子女的教育费用，以及老人的医疗费用。

- 德米特里·瓦西里耶维奇 **(Dmitriy Vasilievich)**，目前还不清楚为什么比利时，法国或德国的小企业，根据所有的说法，他们生产世界上最好的巧克力，会从俄罗斯公司购买设备？

- 因为我们为小型工厂制造的设备比其他工厂更好，更可靠。这些不是我的话，这是我们世界各地的客户的想法。

- 您不仅生产巧克力生产设备，还生产巧克力本身吗？

- 是的，我们有巧克力弗雷斯牌。它有一种不寻常的味道–传统可可色调与一丝苦苦艾酒的混合物。巧克力弗雷斯牌已成为真正的美食家的真正乐趣和喜悦，以及品尝最佳品种巧克力的仪式，我们在莫斯科工厂为儿童和成人进行互动之旅。


KADZAMA 7
EMERGENCY
OFF
START
KADZAMA

- KADZAMA

-

1000KADZAMA

-

-

«» «»

«»

KADZAMA

30

400

- «»

- «»

- 400

-

- KADZAMA打算如何建立与莫斯科政府的合作?

- KADZAMA是一家年轻而不是很大的公司。到目前为止，我们在与首都部门和莫斯科创新集群的代表沟通方面的经验有限，这刺激了高科技产品的出口。但莫斯科创新集群将莫斯科的公司从初创企业到最大的公司和科研机构联合起来，这一事实使我们的商业对未来充满信心。KADZAMA希望对俄罗斯和莫斯科人有用。

索科洛夫·安德烈 **(Sokolov Andrei)**。