

03.11.2025

Дмитрий Матейчик: приоткрывая завесу тайны над производством шоколада

Название KADZAMA, без преувеличения, знакомо владельцам шоколадного бизнеса во всём мире. Компания занимается производством мини-фабрик для ремесленников, которые помогают не только зарабатывать деньги, но, что самое интересное, развлекать и просвещать сладкоежек. Об этом уникальном проекте в интервью BM Moscow Foresight рассказал основатель и генеральный директор компании KADZAMA Дмитрий Матейчик.

— Дмитрий Васильевич, какой смысл Вы вкладываете в название Вашей компании?

— Название KADZAMA произошло от японского «кайдзен» и полностью отражает систему ценностей компании. Кайдзен — японская концепция ведения бизнеса, которая предполагает непрерывное совершенствование. Кроме того, KADZAMA — это просто броско и красиво!

— Вопрос к Вам, как к профессиональному шоколатье: верно ли, что хороший шоколад должен стоить дорого?

— Я не могу с этим согласиться, поскольку цену определяет всё же производитель. Можно изготовить шоколад из посредственного сырья, но упаковать его в дорогую, красивую обёртку, и от покупателей не будет отбоя. Хитрые продавцы делают на этом большие деньги. Бывает, правда, и наоборот. Я знаю мелких производителей, ремесленников, которые покупают очень качественное сырьё и продают свой продукт за дёшево только потому, что не вложились в упаковку, маркетинг или рекламу. Такие мини-фабрики, как правило, выживают только благодаря постоянным покупателям, которые знают высокое качество и настоящую цену этого шоколаду.

— Шоколад полезен или вреден?

— Как и любой другой продукт, если его употреблять в меру, шоколад не нанесёт вред здоровью человека. Вот говорят, что в шоколаде содержится сахар, мол, он особенно вреден для диабетиков. Проблема диабета связана не с сахаром, а с объёмом его употребления и с культурой отношения к своему телу и здоровью. Поэтому шоколад ни в чём не виноват.

— Многие считают, что производители шоколада сами его не употребляют. Шоколад какого сорта предпочитаете Вы?

— Я ем шоколад постоянно, но больше из профессионального любопытства, причём любой: и дешёвый, и дорогой. Мне часто попадаются подделки и некачественный шоколад, но я всё это пробую с одной целью — докопаться до истины, где границы «самого дна», а где вершина искусства готовить крафтовый (ручной работы) шоколад.


KADZAMA
KADZAMA
KADZAMA

— Где сегодня, на Ваш взгляд, делают лучший шоколад в мире?

— Я бы не рискнул называть конкретные адреса. Конечно, сегодня существуют такие раскрученные лидеры отрасли, как **Lindt & Sprüngli, Ritter Sport**, **Mars, Nestlé, Ferrero**, но лучший в мире шоколад может делать обычный ремесленник или кондитер, который живёт где-нибудь в Африке, Бельгии или в России. Его имя знают не многие профессионалы и любители сладкого. Он скромно делает своё дело, используя качественное сырьё и натуральные ингредиенты, и не кричит: «Я — лучший!»

Шоколад — это деликатес, поэтому, как считают международные эксперты, его больше всего потребляют там, где высокий уровень жизни и прохладный климат.

Россия в этом условном рейтинге занимает одну из лидирующих позиций. Уровень жизни у нас достаточно высокий, да и большая часть страны расположена в холодных широтах.

— А как же быть с легендарными шоколадками «Алёнка», «Гвардейский», «Золотой Ярлык», «Вдохновение», которые шли на экспорт и прославляли СССР?

— В Советском Союзе делали хороший шоколад, но не лучший в мире. Во-первых, тогда существовали высокие стандарты качества, которые строго соблюдались на таких предприятиях, как **«Рот Фронт»,** «Красный Октябрь» или «Спартак». Все они принадлежали государству. Если шоколадная фабрика производила плохие шоколадные конфеты, потребитель ругал государство.

Второе, это доступ советских производителей к качественному сырью. Очень много стран, выращивающих какао-бобы, поддерживали социализм, поэтому доступ к качественному сырью Москве был обеспечен. Условно говоря, на Кубу шли машины и станки, а в СССР — качественное сырьё для производства шоколада.

— Где сегодня шоколадные фабрики закупают сырьё?

— Какао-бобы растут на какао-деревьях: растениях, которые культивируются в тропиках обоих полушарий. Родина какао **—** дождевые леса Амазонки, но сейчас деревья выращивают в субэкваториальных странах, где климат достаточно тёплый и влажный.

Какао-бобы на мировой рынок поставляют Эквадор, Никарагуа, Уганда, Нигерия, Камерун, Кот-д’Ивуар и многие другие страны с небогатой экономикой, находящиеся недалеко от экватора. В советскую эпоху у наших фабрик было очень много связей с этими странами.



— Оборудование, которое вы производите, приспособлено для переработки орехов?

— Наше оборудование позволяет делать шоколад и ореховые пасты. Орехи перетираются в начинку, которая потом используется либо для конфет, либо как самостоятельный продукт а-ля «Нутелла».

— Вы выпускаете мини-фабрики для ремесленников. А кто они такие?

— Ремесленники в наше время работают в небольших цехах в сфере малого бизнеса. Они крепко утвердились, скажем, в кузнечном, швейном, гончарном деле, шоколадном производстве.

Ремесленничество — это почти всегда ручная работа, высокое качество ингредиентов и малая тиражность продукции. Ремесленник, работающий на заказ, никогда не сошьёт две одинаковые пары обуви.

Любой из читателей вашего журнала, если захочет, за два года сможет научиться ремеслу кондитера и сделать превосходный шоколад. Просто нужно этой целью задаться. Нет ничего суперсложного в том, чтобы произвести лакомство на уровне мировых стандартов. Гораздо сложнее заработать на этом.

— Как выглядит ассортимент вашей продукции, на какое оборудование приходятся основные продажи? В чём его уникальность?

— KADZAMA фокусируется на оборудовании для производства шоколада, конфет, драже и ореховых паст.

Наша продукция используется на всех стадиях производства шоколада. Предприятия могут купить всё необходимое: от печей для обжарки какао до формочек для шоколадных плиток. Среди новинок — дробилки для какао-бобов с прозрачными отсеками. Техника компании пользуется спросом у российских производителей крафтового шоколада и экспортируется более чем в 60 стран.

Главная наша товарная позиция, по которой мы узнаваемы в мире, называется меланжер — это каменная мельница с

гранитными жерновами. Картина стандартная: «кастрюля» вращается, два гранитных камушка внутри перемалывают бобы какао или орехи. Эту довольно простую машину более 100 лет назад придумали на крупных производствах в Европе. Современные фабрики по уровню оснащения ушли далеко вперёд, и эта, вроде бы, устаревшая технология крупным шоколадным фабрикам стала неинтересна. Тем не менее, нашим мини-фабрикам она пригодилась и приносит немалую прибыль их владельцам.

Сам по себе мировой рынок шоколадного оборудования небольшой, поэтому и конкурентов особо нет. KADZAMA на сегодняшний день стала лучшей компанией в мире, которая делает подобные агрегаты.



— Вы сказали, что произведённое в России оборудование под торговой маркой KADZAMA поставляется в 60 стран. Выходит, шоколад под западные санкции не попал?

— Нет, не попал. Наше оборудование продолжает покупать буквально вся Европа: Германия, Франция, Голландия, Бельгия, Чехия, Испания, Польша, Финляндия, Норвегия… У KADZAMA есть клиенты в Северной Америке, на Ближнем

Востоке, Азии и Африке.

Наши шоколадные мини-фабрики, работают на Гавайях (США) и даже на острове **Реюньон** (заморский департамент Франции), расположенном в Индийском океане.

В России также растёт интерес со стороны малого бизнеса к шоколадному оборудованию производства KADZAMA.

— Неужели в русофобской Европе никого не настораживает, что оборудование произведено в России?

— Тем представителям малого бизнеса на Западе, кто занимается делом, вкалывает в поте лица, не до политических интриг и инсинуаций. Им надо кормить свои семьи, платить за образование детей и здоровье стариков.

— Дмитрий Васильевич, всё-таки непонятно, зачем малому бизнесу в Бельгии, Франции или, скажем, Германии, где, по всеобщему признанию, производят лучший в мире шоколад, закупать оборудование у российской компании?

— Потому что мы делаем оборудование для мини-фабрик лучше и надёжнее в эксплуатации, чем другие. Это не мои слова, так считают наши клиенты по всему миру.


KADZAMA 7
EMERGENCY
OFF
START
KADZAMA

— Вы ведь выпускаете не только оборудование для производства шоколада, но и сам шоколад?

— Да, мы назвали его Chocolat Frais. У него необычный вкус, смесь традиционных оттенков какао с добавлением нотки горького абсента. Для настоящих гурманов Chocolat Frais является наслаждением, как и ритуал дегустации лучших сортов шоколада, который мы проводим во время интерактивной экскурсии для детей и взрослых на нашей фабрике в Москве.

— Где располагаются сборочные цеха компании KADZAMA?

— Наше производство находится в Туле, где собирают мельницы, дробилки, темперирующие машины, холодильники и другое оборудование.

Общая площадь цехов и складских помещений составляет порядка 1000 кв. м. Так что KADZAMA — маленькое предприятие.

В московском офисе, на шоссе Энтузиастов, мы оказываем сервисное обслуживание клиентам и разрабатываем, придумываем новые машины. Здесь же расположено небольшое шоколадное производство, где, никому не мешая, мы проводим мастер-классы для школьников, их родителей и учителей.

— Вы не раз говорили о своей идее создать мировую сеть из мини-фабрик под единой торговой маркой Frais. Хотелось бы узнать об этом подробнее.

— Моя идея заключается в том, чтобы наши мини-фабрики не столько производили шоколад, сколько знакомили людей в разных странах с тем, как его делают: на каком оборудовании, какое сырьё используется.

На уже действующей в Москве мини-фабрике наши специалисты проводят мастер-классы, где обучают всех желающих азам профессии. Это место, в котором раскрывается магия самого популярного лакомства на планете. Таким образом я хочу приоткрыть завесу тайны над производством шоколада.

К нам на автобусах привозят по 50 и более детей преимущественно 6-12 лет. Их сопровождают родители и учителя. Вы знаете, не было ещё ни одного взрослого, который сказал: «Мне было скучно!» Всем хочется попробовать, как работают дробилка, мельница и как получается шоколад из какао-бобов.

У нас есть и другая взрослая аудитория — члены клуба «Московское долголетие». Людям старшего поколения также интересны наши экскурсии и мастер-классы, во время которых они собственными руками перерабатывают какао в шоколад.

Такие экскурсии приносят компании KADZAMA хорошую прибыль.

Что-то похожее, Музей шоколада, уже более 30 лет остаётся одной из самых популярных достопримечательностей Кёльна, ежегодно принимая более 600 000 посетителей.

Что касается организации 400 мини-фабрик по всему миру, я думаю, мы это сделаем в партнёрстве с местными предпринимателями года через три. Причём работать они будут под одной торговой маркой: Frais.Допустим, в Бразилии нашлась компания, которой понравилась наша идея. Мы поставим туда шоколадные мини-фабрики и технологии, а им придётся взять на себя организацию производства и проведение мастер-классов. Будущие профессиональные кадры мы планируем обучать в режиме online.

— Как Вы решили назвать свои «шоколадные дома»?

— У них будет общее название: «Распределённая кондитерская фабрика Frais».

— А сколько из этих 400 точек откроется в России?

— По крайней мере, больше половины мини-фабрик придётся на Россию. Территория нашей страны большая, и договориться с предпринимателями здесь будет проще, чем в Европе или Латинской Америке. Во всяком случае, первую точку мы уже открыли в Москве.

— Как компания KADZAMA намерена выстраивать своё сотрудничество с Правительством Москвы?

— KADZAMA **—** компания молодая и не очень большая. У нас пока скромный опыт общения с представителями столичных департаментов и московским инновационным кластером, который **стимулирует развитие экспорта высокотехнологичной продукции**. Но то, что МИК объединяет московские компании от стартапов до крупнейших корпораций и научных институтов, придаёт нашему бизнесу уверенность в завтрашнем дне. KADZAMA хотела бы быть полезной России и москвичам.

Андрей Соколов.