




**KABASSI**  
Healthy Greek Food

# Натуральная величина

Управляющий греческой компанией «Кабасси» об абсолютной любви к оливкам и мировой экспансии семейного бизнеса.

подготовила Екатерина Мельникова

 Александр Демертзиоглу — потомственный руководитель компании, которая со дня своего основания делает ставку на семейные традиции в бизнесе и на исключительную натуральность продуктов, выходящих под брендом «Кабасси».



**Александр  
Демертзиоглу**  
Управляющий  
компанией «Кабасси»

Главными из них считаются оливки и логичное продолжение их переработки — масло локальных сортов.

*На сайте вашей компании указано, что вы уже несколько лет вполне успешно поставляете свои продукты на все пять*

*континентов, тем не менее в России масла «Кабасси» появились только что. Читателям нашего журнала наверняка будет интересна история компании, которая их производит. производством соли.*

Все начиналось в 1993 году с небольшого семейного бизнеса. Наша первая производственная база находилась в регионе Каламата, где мы выпускали несколько сортов оливок и оливкового масла. Постепенно этот довольно скромный ассортимент расширялся новыми позициями — потребности современного рынка ну никак нельзя игнорировать. Так, например, мы сперва дополнили наше «меню» несколькими вариантами оливок без косточек, а уже потом появились печенье, соусы, различные закуски. Неизменным оставалось лишь одно — с годами мы продолжаем поставлять в целых 25 стран мира натуральные продукты, соответствующие традиционному представлению о греческой кухне. И, признаюсь, мне безумно приятно,

что в этот географический список с недавних пор входит и Россия.

**Получается, это ваш первый опыт взаимодействия с российским рынком?**

Да, так и есть. Поставки в сеть «Табрис» — наш дебютный и в какой-то степени экспериментальный выход на российский рынок. В том, что результат такого взаимодействия оправдывает и наши ожидания, и потребности покупателей, мы уверены благодаря тому, что на 100 % знаем, что, расширяя географию продаж наших продуктов, мы способствуем тому, чтобы все больше и больше людей по всему миру приобщались к традициям здорового питания, платя за это относительно небольшие деньги. Вы наверняка слышали о так называемой средиземноморской диете? Большинство наших продуктов полностью соответствует ее главным предписаниям, потому что в ее основе лежат оливковое масло и исключительно натуральные, близкие к природе

ингредиенты для приготовления блюд и закусок, над рецептами которых мы трудимся всей семьей.

**С какого момента вы поняли, что вы — часть семейного бизнеса?**

С тех пор как я, еще будучи подростком, вместе с рабочими собирал урожай оливок поздней осенью, а затем наблюдал за всеми стадиями их переработки.

**А как получилось, что эмблемой вашей компании стал ослик? Кто придумал этот логотип и связана ли с ним какая-нибудь интересная история?**

Вообще, наш логотип символизирует дань традиционному фермерству и сельскому хозяйству в целом. Я, конечно, могу рассказать серьезную историю о том, как ослика придумала наша команда дизайнеров, но на самом деле все гораздо проще. Логотип придумала моя мама еще на этапе зарождения компании, когда в нашем штате еще не было графических специалистов.



Знак PDO переводится как «Защищенное наименование происхождения» и означает, что продукт получен строго на определенной территории из сырья, выращенного здесь же.

**В каком регионе сегодня находятся фабрики «Кабасси» и в какой местности растут принадлежащие вашей семье оливковые деревья?**

Наши фабрики расположены в регионе Каламата, а также в сельской местности недалеко от Афин. Оливковые плантации



➔ Климат Греции считается идеальным и, по словам большинства ученых, даже лучшим в мире для выращивания оливковых деревьев. Особым потенциалом для производства масла

обладает регион Каламата, который наделен правительством страны почетным статусом PDO, подразумевающим высокое качество и аутентичность произведенных там продуктов.

тоже находятся не-подалеку. Мы постоянно приумножаем количество деревьев, но на данный момент большинство наших олив находятся в возрастном диапазоне от 50 до 150 лет.

*Вы не раз упомянули о том, что производимое вашей компанией масло делается из отборных оливок, выращенных местными*

*фермерами без использования вредных химических удобрений и пестицидов. В таком экологичном подходе к делу, наверное, есть свои трудности?*

Разумеется. Сложность в том, чтобы постоянно, на всех без исключения этапах производства, придерживаться экоконцепции, допускающей использование только

природных удобрений и материалов, работа с которыми требует много времени и колоссальных усилий со стороны фермеров. Это касается и того, как подрезать деревья, правильно поливать их и собирать урожай оливок максимально безопасным для плодов образом.

*Согласно очень популярным в России мифам Древней Греции, дерево оливы считается священным и издревле для взаимодействия с ним выбирались лишь определенные люди, обладающие как набором специальных духовных качеств, так и серьезными профессиональными навыками. Есть ли у вас в компании какие-то правила для тех, кто непосредственно занимается производством оливкового масла?*

Единственное правило, которого мы придерживаемся, нанимая людей на работу, — это безусловная любовь с их стороны к своему труду и его результату. Поверьте, она чувствуется всегда и на всех процессах производства! Для нас очень



## Табрис

*В ассортименте сети «Табрис» оливковое масло «Плимнио» из города Салоники и купаж оливкового и подсолнечного масел «Эллади».*



важно, чтобы каждый наш сотрудник был увлечен своим делом так же, как и мы.

*Как выглядит типичный рабочий день в вашей компании и сколько человек трудятся над тем, чтобы выпускать оливковое масло и другие продукты под вашим брендом?*

Наша компания разделена на несколько секторов. Офис «Кабасси» — это своего рода объединяющий все точки производства пункт, где проходят переговоры, назначаются встречи, решаются важные вопросы, связанные с нашими импортерами, потенциальными покупателями и партнерами по



➔ Самое старое оливковое дерево нашли на Крите в районе Ханья. Его возраст — 3000 лет, оно до сих пор плодоносит и из него получают масло. Ровно 249 бутылок с маслом

от этой оливы были вручены как памятные подарки участникам Международной конференции по экспорту оливкового масла, проходившей в Ханье в 2013 году.

всему миру. Немного иначе выглядит рабочий день на наших фабриках: он обычно длится от начала и до конца смены и подразумевает взаимодействие с оливками и маслом на всех этапах. Во время урожайного периода на наших фабриках трудятся около 70 рабочих, а в течение всего остального года — приблизительно 30 человек.

**Можете дать несколько советов о том, как правильно выбирать масло при покупке и в каких условиях его лучше хранить?**

Пожалуй, главный фактор при выборе масла, впрочем, как и всех других продуктов, — дата производства и окончания хранения. Такие детали, как, например, наличие в масле легкого осадка, не должны вас сильно смущать: если продукт не просрочен и приятен на вкус, наличие легкого осадка не стоит рассматривать как негативный факт. Хранить оливковое масло лучше в сухом прохладном месте, желательно вдали от прямых солнечных лучей: так все его



**➤ Инструкция по применению**

По словам Александра, у каждого производимого его компанией масла есть свои неповторимые особенности и гастрономический потенциал. Например, «Эллади» идеально подходит для заправки салатов из свежих овощей, а также для выпечки и приготовления соте. В то время как «Плимнио» считается лучшим из всей линейки «Кабасси» для жарки.

вкусовые характеристики сохранятся намного дольше.

**Говорят, что произведенное в Греции оливковое масло сильно отличается от испанских и итальянских аналогов. Так ли это на самом деле, и если да, то какими уникальными характеристиками оно обладает?**

Пожалуй, самой главной его характеристикой является тот факт, что оливковые деревья и культура их возделывания зародились именно здесь, в нашей стране. Получается, что они представляют собой значимую часть греческой природы и образа жизни моих соотечественников. Но все это больше касается историко-культурных деталей. О самом вкусе и качестве хорошего греческого масла я могу сказать, что у него совершенно особый, ярко-терпкий аромат. Кроме того, даже ученые подтверждают, что в нашем масле содержится рекордное по сравнению с иностранными аналогами количество важных для здоровья полифенолов и антиоксидантов. 🍀