

# КЕМА КЛАБ: наше кредо – партнерство и инновации!

Добро пожаловать во вселенную ароматов КЕМА КЛАБ, проводником в которую мы попросили выступить Анастасию Самсонову, руководителя отдела продаж пищевого направления КЕМА КЛАБ.

**– Какая главная идея была в основе создания компании: производить что-то эксклюзивное либо удивить ассортиментом, или сделать продукцию более доступной?**

– В 2005 году Марат Зарипов основал студию аромадизайна, которая создавала уникальные ароматы для магазинов, способные подчеркнуть их особую атмосферу и привлечь больше покупателей. Уже тогда было ясно, что это только начало. Вскоре компания стала официальным дистрибьютором французских парфюмерных отдушек в России. Однако на этом компания не остановилась и, находясь в постоянном стремлении к развитию и поиске новых возможностей, **КЕМА КЛАБ** начала разрабатывать и производить собственные парфюмерные композиции.

Опираясь на накопленный опыт, компания принимает решение о развитии направления пищевых ароматизаторов собственного производства, а позднее и комплексных решений для различных отраслей пищевой промышленности, что позволило значительно расширить портфель компании и укрепить позиции на рынке пищевых ингредиентов.

Сегодня **КЕМА КЛАБ** – это не просто поставщик парфюмерных отдушек, но и признанный эксперт в области пищевых ароматизаторов. Мы понимаем, что качественные пищевые добавки играют ключевую роль в создании уникальных продуктов.

Наша миссия – не просто продавать готовые ингредиенты, а предлагать новые индивидуальные решения, которые помогают производителям создавать продукты с неповторимыми характеристиками, выделяя их на рынке.

Энтузиазм, настойчивость и стремление к инновациям нашей команды привели к значительным успехам. Мы гордимся тем, что пищевые ингредиенты **КЕМА КЛАБ** используют ведущие производители по всей России. Мы постоянно работаем над улучшением качества продукции и расширением ассортимента, чтобы соответствовать высоким стандартам наших клиентов.



**– На чем основана стратегия развития направления пищевых ингредиентов? Какие успехи она принесла?**

– Ключевым элементом нашей стратегии в пищевом направлении является глубокая интеграция с клиентом. Мы не сторонники модели «продали – забыли». Мы активно взаимодействуем с технологами и разработчиками наших клиентов и постепенно из статуса поставщика пищевых ингредиентов становимся для них стратегическими партнерами по внедрению инноваций. Подобный подход позволяет нам быть в курсе всех проблем, связанных с созданием новых продуктов и их адаптацией к производственным процессам, а также следить за изменениями на рынке и оперативно предлагать наиболее актуальные решения.

Благодаря такому подходу направление пищевых ингредиентов **КЕМА КЛАБ** продолжает активно развиваться: мы расширили собственную производственную площадку в Тверской области, получили сертификат «Халаль», построили новую лабораторию в Москве, оснащенную самым современным оборудованием. Наша профессиональная команда тоже выросла: к нам присоединились опытные флейвористы и технологи-разработчики.

**– Расскажите подробнее о лаборатории, сотрудниках и текущих проектах.**

– Наша лаборатория оснащена современными хроматографами и другим необходимым оборудованием для анализа качества сырья и готовой продукции. Мы следим за инновациями, внедряем их в производство и постоянно улучшаем процессы разработки как ароматизаторов, так и комплексных пищевых добавок.

У нас работает большая команда профессионалов, по-настоящему увлеченных своим делом. Наши сотрудники регулярно проходят курсы повышения квалификации, выступают на отраслевых конференциях и семинарах, посещают профильные выставки, постоянно обновляя свои знания вслед за изменениями в отрасли.

Сейчас мы активно разрабатываем линейку комплексных решений для мучных кондитерских изделий. Эти решения отвечают всем современным требованиям:



чистая этикетка, функциональные добавки, сохранение свежести, улучшение структуры и упрощение технологического процесса. Мы стремимся учитывать особенности для каждого вида изделий.

**– Возможна ли разработка вашей продукции под заказ, по критериям клиента?**

– Безусловно. Коллеги из лаборатории ежедневно сталкиваются с самыми разнообразными задачами от наших партнеров – от подбора конкретного ароматизатора до разработки комплексных пищевых добавок с нуля и их адаптации под конечный продукт. Индивидуальные решения, которые мы готовы предложить по запросам клиента, – один из ключевых приоритетов для нашей компании.

Мы сотрудничаем как с крупными, так и с небольшими предприятиями, производящими различные группы продуктов, поэтому сталкиваемся с самыми разными запросами. Тем не менее мы всегда учитываем тонкости продукта, с которым работаем, – от рецептуры до всех нюансов производственного процесса.

Если говорить об ароматизаторах, тут мы часто сталкиваемся с запросами на максимальную приближенность к натуральным вкусам без потери стойкости и яркости вкусоароматических качеств конечного продукта. В портфеле **КЕМА КЛАБ** уже более 2000 ароматизаторов, и мы продолжаем пополнять этот список благодаря новым проектам.

**– Какие тренды в производстве ароматизаторов вы учитываете?**

– Мы внимательно следим за трендами в пищевой промышленности, активно участвуем в выставках, конференциях и семинарах, включая зарубежные мероприятия. Это несомненно помогает нам оставаться в курсе новинок и предлагать партнерам самые современные идеи.

Сегодня потребитель хочет получить не просто яркий вкус, но и комплексный опыт, который строится на натуральности, уникальности и пользе продуктов. В свою очередь, производители все чаще используют растительное сырье и функциональные добавки (*белки, витамины и пр.*), которые могут иметь очень специфический вкус и аромат. Ароматизаторы помогают сгладить неприятные привкусы, сохраняя при этом привычный и привлекательный вкус конечного продукта. Работа с такими запросами требует более тщательного подхода, но благодаря именно этим задачам мы регулярно обновляем нашу линейку натуральных ароматизаторов, в том числе необычными сочетаниями вкусов.

Еще одна тенденция, которую мы наблюдаем, – это интерес к локальным и традиционным вкусам. Устав от стандартных комбинаций, таких как клубника – ваниль, потребители ищут новые гастрономические впечатления. В моде сейчас точные, узнаваемые и зачастую этнические вкусы, которые погружают в атмосферу другой культуры и рассказывают историю.

**– Какие перспективы развития вы видите?**

– Среди основных перспектив развития отрасли пищевых ингредиентов, на наш взгляд, можно выделить несколько ключевых направлений.



Во-первых, сейчас мы наблюдаем рост спроса на натуральные и функциональные ингредиенты. Тренд на здоровье – один из главных драйверов роста. Потребители все более осознанно подходят к выбору продуктов, интересуются составом, разбираются в пищевых добавках, что в свою очередь стимулирует производителей создавать более полезные продукты, например, с использованием растительных белков, витаминов, пищевых волокон, пробиотиков и пребиотиков.

Во-вторых, персонализация питания становится все более актуальной. Производители будут все чаще предлагать продукты, адаптированные под индивидуальные потребности и предпочтения потребителей, например, для людей разных возрастов, с определенными диетическими ограничениями или для тех, кто стремится к определенному образу жизни.

По мере ухода от традиционных рецептур (*снижение сахара, жира, отказ от глютена*) возникает вызов – сохранить привычный и приятный вкус и текстуру. Здесь можно выделить два направления:

– разработка ингредиентов, которые усиливают вкус продуктов, делая их более насыщенными без использования глутамата натрия (*или с его натуральными аналогами, например, дрожжевыми экстрактами*);

– структурообразователи нового поколения: натуральные гидроколлоиды, крахмалы и волокна, которые могут имитировать жировую текстуру, создавать стабильные гели и обеспечивать нужную вязкость в продуктах с измененным составом.

Компании, которые смогут сочетать в своих разработках науку, понимание потребительских трендов и экологическую ответственность, будут лидировать в этом новом, захватывающем пространстве.

Компания **КЕМА КЛАБ** внимательно следит за тенденциями в пищевой индустрии. Мы готовы адаптироваться к меняющимся вкусам потребителей и предлагать инновационные решения. Наша команда продолжит создавать новые ароматические профили, чтобы соответствовать современным запросам конечных потребителей и приносить пользу производителям кондитерской и хлебобулочной промышленности. Наша цель – поддерживать и развивать сотрудничество, предлагая высококачественные и уникальные ингредиенты, которые способствуют успеху наших клиентов на рынке.

**20 лет** Кема club



107023, Россия, г. Москва, ул. Суворовская, 6, строение 5, оф. 103

Тел.: +7 495 109 18 18  
www.kemaclub.ru  
food@kemaclub.ru