

История бренда обжарки «Сварщица Екатерина»

Жизни как человека, так и бренда начинаются с чистого листа. Безусловно, и в том и другом случае уже есть некий бэкграунд, история. Существует мнение о том, что человек уже при рождении имеет бэкграунд в виде кармы или прошлых жизней – проверить это, очевидно, невозможно, но мы можем в это поверить. А вот у бренда история, на которой все основывается, точно есть – и она далеко не мистическая. И эта история – философия того, кто его создает. Сюда входят и то, зачем он приходит в бизнес, и то, что движет им в повседневной жизни – это и будет транслироваться вовне.

Когда ты учишься чему-то всю жизнь, однажды ты устаешь учиться и начинаешь наслаждаться. Тогда приходит понимание, что до этого ты не учился, а мучился:) Все становится понятней, и ты начинаешь задумываться о вещах, которые раньше казались непостижимыми твоему уму. Теперь ты можешь ответить себе на вопросы, которые раньше боялся даже задавать... Об этом и речь! Одним из таких вопросов является вдохновение и восхищение: кем мы вдохновляемся, почему? Как мы оцениваем того, кем вдохновляться? А может вообще случиться такое, что мы перестанем им вдохновляться? Или вдохновение может быть вспышкой, чем-то ситуативным? Не секрет, что половина подвигов ситуативные, и многие из них сделаны посредством дичайшего выброса адреналина. Но все же мы склонны вдохновляться таким человеком, увидев лишь один такой его поступок. Или, например, кто-то добился чего-то в своей жизни, и мы видим в нем своего кумира. А что тогда по поводу других 6 млрд людей (предположим, миллиард из общего числа состоялся в жизни)? Почему в честь одних мы называем улицы и города, астероиды и болезни, а в честь других: «Алло, Иванова Иван Ивановича знаете? Это коллекторы...»

Я искренне считаю, что люди изначально все равны и талантливы, просто чьи-то таланты находятся на поверхности и легко распознаются социальным течением жизни, а кому-то тяжелее свои таланты раскрыть. Поэтому я и вдохновляюсь простыми людьми. Я помню про «не сотвори себе кумира», но также понимаю, что его можно сотворить в себе, ведь мы и есть кумиры - кумиры грядущих поколений, если, конечно, этим поколения суждено быть и мы не распиздячим этот шарик. Однажды в Осло я попил кофе, он был темно пожарен и группа каперов сошлась на том, что надо бы его перекапить. Мы с Supreme Roastworks взяли этот кофе вслепую, потому что через уголь прослеживался его

мощный потенциал. Позже я поставил его на полку - это была Офелия Гомез, фермер из Колумбии. Я никогда ее не видел, хоть и был в ее городе несколько раз. Начал читать про нее... По виду, конечно, это чистый Дэнни Трехо из «Мачете», но... всегда есть это «но».

За всю жизнь она родила 18 детей, 15 из которых выжили. У нее есть маленькая ферма, но нет оборудования. Она собирает ягоды, депульпирует их у брата и ферментирует в мешках у себя на заднем дворе (надеюсь, на те премии, что ей выплатили, она купила себе все, что надо для производства). Затем она сушит этот кофе. Он даже в пережаренном угаре привозит весь стол... А теперь спросите меня, почему я не должен ею восхищаться? Она не запускает ракеты в космос, она живет в маленьком колумбийском городке и я даже лично ее не знаю. Она выращивает кофе, крутой кофе, и мне этого хватает. Ведь если все будут запускать ракеты, то кто будет их строить - не проектировать, а ручками, ручками...

И таких примеров масса... Они вокруг нас, живут своей жизнью, а кто-то ими восхищается. Мы можем знать историю жизни и восхищаться людьми, а можем просто вдохновляться ими ситуативно. С одной стороны, есть одна семья из Ростова (Сергей и Ира, привет!) со своей непростой жизнью, но если думать о семье, то это именно то, чем я восхищаюсь – когда люди многое прошли, и они вместе. А с другой стороны, есть Уорен Баффет, и им я тоже восхищаюсь – за его отношение к деньгам, которые он мастерски культивирует.

В общем, разных историй много - так же, как и названий брендов. Но ведь всегда приятно, когда живешь, никого не трогаешь, а тут – хуяк, и в честь тебя улицу назвали. Или просто ты кого-то вдохновил:) На самом деле, название «Сварщица Екатерина» - это такой небольшой парадокс: с одной стороны, сварщик - вообще не женская профессия (я не сексист, я-реалист). Конечно, если задуматься над вопросом, кто сделает сварной шов лучше – то, безусловно, женщина, тут и спорить не надо. Они точнее, усидчивей, аккуратней. Но вы хоть раз видели рабочее место среднестатистического сварщика? Грязь, вонь, холод, шум, металлическая пыль повсюду, роба, похожая на ветошь и руки, похожие на старые перчатки. Условия так себе. Конечно, есть и крутые производства и их станет больше, а половину вообще заменят на автомат или уже заменили, но пока ситуация такова. Безусловно, есть девушки, женщины-сварщицы, но их мало.

Обжарка кофе – то же самое: пыль, вонь, шум, монотонная работа. Физический и неинтересный шум. Хочешь развития? – Хлебай кофан, сади свой ливер. Я видел много девушек, которые говорят, что жарят кофе, но зачастую это: послюрпал, ручку дернул на выгрузке, кривую подправил и уехал. И я знаю лишь одну девушку, которая жарит, действительно жарит, монотонно и на постоянной основе. Конечно, сейчас она трудится в лучших условиях, но до этого ее труд был действительно тяжелым. Примечательно, что я уже почти не общаюсь с этим человеком, и условия труда сейчас лучше, а знакомство с ней произошло пять лет назад, но ведь вдохновение может быть ситуативным? Получается, тем более бессмысленно называть компанию "Еще один кофе роастерс", "Хуякхуяк микророастери", "Тыщтыщ спешалти кофи"... Было слишком много названий, которыми распорядились бессмысленно и бесполезно. Почему бы просто не назвать свое дело по вдохновению? Ведь качество кофе не изменится. А кто-то веган - есть траву, и тут раз, в честь него назвали: не улицу, конечно, но все же. Сварщик присутствует в названии как напоминание того, что это ни хера не женская профессия. А еще меня жутко бесит путь развития новых роастеров – удешевление, энергоэффективность, замкнутые циклы. В итоге все горелки - как у сварочного аппарата, жарим уже воздухом, а не газом, а я за старое ламповое пламя.

Ну если со сварщиком все понятно, то можно и про Екатерину поговорить. На дворе стоял конец января 2014 года, я уже не работал в СЗКК и был на вольных хлебах: ездил по городам, хотел открыть кофейню (хорошо, что не открыл). Я кинул клич: кто может просветить по операционке. Взамен я обещал месяц постоять за стойкой, поварить кофан, позаниматься с бариста, поправить обжарку (тогда я уже понимал, как жарить кофе). Мне на FB написал киевский Болдмэн (Игорь привет, никогда не упущу возможности тебя потролить), и связались девчонки из его команды. Так я на месяц уехал из Питера в, и поселился на улице Леси Украинки, дом 10. Работал в "Чашке" на Бессарабском рынке, варил какаушку, никого не трогал. Как-то задумали мы поехать к обжарщику, чтобы поправить кофан. Тогда в Киеве и в Москве бурно начал развиваться спешалти роастинг, и все дичайше недожаривали кофан. Было такое ощущение, что ты не кофе пьешь, а стараешься сдохнуть от изжоги и гастрита, и все это переложено на крутую кислотность от зерна за 5,50 за кг... Ну вы поняли.

Мы приехали в Днепрпетровск (тогда он еще не был сокращенным). Помню, было холодно. Поехали на обжарку к местному Четкому Коневоду. Это сейчас «Фунт кофе» сидит в нормальном месте на пробате, сорсят что-то сами в Центральной Америке, открывают успешные кофейни. А тогда это был 5 кг озтюрк, синие штампы, «Фунт кави» и зеленка за 6. Зато пакет крафтовый. И сидели они в здании бывшей прачечной. Идеальное место для пицевки - все чисто, в кафеле и по ХААСП-у:)))) На самом деле - уныние, серость и холод - все что я запомнил. Как в таких условиях можно работать? Черный пуховик, простроченный в клетку, типа стеганный, с меховым воротником – это была Катя. «Ну че, Димон, привет, рассказывай!» - это сейчас она стала веганом и вышла замуж, а тогда ее манера общения оправдывала ее фамилию – Быкова. Все что я спросил: "Ты сама жарить? Здесь?" – «Ну да, мешки разгружают, а я жарю». Если я не ошибаюсь, тогда они кидали 2-3 тонны кофе. На 5 кг озтюрке (сковорода с загнутыми краями...шучу - типа «хэсгэранти» и «топора»). Два вкл, один выкл - это все циклы горелки, модуляция по системе «как подул, так смодулировало"... Что значит даже 2 тонны на озтюрке? Ребят, это 600 циклов в месяц, 20-25 в день по 10-12 минут. Каждый день ты идешь на работу в прачечную, к не совсем хорошему зерну и озтюрку. Кидаешь по 25 и монотонно повторяешь это... В пыли, при шуме и в унынии... Потому что тебе нравится кофе...

Я до сих пор не понимаю, как так получалось-то? Как можно работать в таких условиях? Потому что "люблю кофе..." Прошло пять лет, Катя вышла замуж, стала веганом (знал бы это, не назвал бы так свою обжарку... шучу – знал я все), до сих пор жарит - уже в других, конечно, условиях. Мы очень редко общаемся! Но что мне мешает назвать обжарку The Welder Catherine? Ты можешь жить простой жизнью, варить пельмешки, а кто-то ситуативно тобой возьмет и восхитится. Главное - быть самим собой. Я хочу жарить хороший кофе для всех людей, простых и сложных. Я не смогу "отбирать только лучшие сорта кофе, со всего мира, и бережно их обжаривать, имея свой уникальный взгляд и философию" - это и так делают все. А раз эта ниша занята, то я буду жарить то, что нравится мне. А если не получится, то мы обязательно создадим такой кофе в колабе с фермерами...

И помните: все равны и все прекрасны, оставайтесь самим собой, вдохновляйтесь окружающими и не создавайте себе кумиров, ведь мы и есть кумиры грядущих поколений ;) Аминь.