

Синият океан на Вера Тинкова

Вера Тинкова става успешна на пазар, който не съществува – произвежда и продава сирене от кашу. CHEESE THE QUEEN се налага в България, тръгва и към Европа



Е



Една българка откри и разработва съвсем нова ниша, несъществуваща досега в пазарното пространство – производство на сирене от кашу. Това е нейният Син океан по популярната стратегия на професорите У. Чан Ким и Рене Мобърно, в който тя набира скорост, плавайки сама без конкуренти. Вера Тинкова продава своя уникален продукт все по-успешно у нас, а вече и в Европа.

Идеята, както често се случва, идва неочаквано. В една пролетна вечер на 2015 г. Вера Тинкова, сега собственик и създател на биологичните сирена Cheese The Queen, е с приятели и се наслаждава на чаша ароматно червено вино. На масата има поднос със сирена. Докато край нея разговорът тече оживено, Вера Тинкова си мисли, че това калорично сирене никак не е полезно за стройната фигура и добрата форма. „Защо да не преобърна цялата гурме култура и на мястото на този поднос със сирена да имам една друга храна, която е по-целесъобразна, засищаща, носеща удоволствие. И същевременно колкото повече я консумираш, толкова по-добре се чувстваш.“

Въодушевена, Вера Тинкова допива чашата с вино и решава да опита да направи нещо съвсем различно. Към момента на тази история тя вече има натрупани знания и опит в здравословното хранене, естетиката, продуктите, добрия дизайн и виталния начин на живот.

Вера Тинкова е от Пловдив, завършва Нов български университет със специалност Визуални изкуства. През 2003 г. става мениджър в модна агенция Xground, след това и управител. Седем години организира модни събития, ревюта, конкурси. Превръща агенцията в една от най-известните в България. Но през 2010 г. представата ѝ за живота се преобръща на 180 градуса. „Гостувах в БНТ. В студиото бяхме четири жени и едната, около 60-годишна, разказа как танцува и пътува по света – спомня си Вера Тинкова. – Хареса ми, усетих прилив на енергия, бях не впечатлена, бях направо въодушевена от думите на тази жена.“

Много скоро след като излиза от телевизионното студио, Вера Тинкова намира школа за аржентинско танго и се записва да танцува. „Отидох на един урок и беше като любов от пръв поглед. Два месеца по-късно вече бях в Аржентина“, спомня си Вера Тинкова. Там тя научава много за този вълнуващ танц и решава, че ще се посвети на него. Връща се в София, напуска модната агенция и месец по-късно отваря собствена школа за аржентинско танго. „Всички ми казваха, че в това няма бизнес, че решението ми е доста странно.“ Но с ентузиазъм и професионализъм успява да ги опровергае. Превръща Tango & Pepper Studio в една от най-известните школи в България. Участва в международни фестивали, учители по танго от други страни идват в София. „Създадох едно много интересно и сплотено общество.“ Паралелно с това основава още два бизнеса – Artground Event&Production, за менижиране на проекти и събития, и Sooreroom – студио за създаване и реализация на визуални концепции за дигитални и печатни материали.

Но Вера Тинкова казва за себе си, че е от хората, които непрекъснато търсят промяна. „Когато съм дала 100% на нещо, време е за следващото.“ И прави точно това – решава да спре да работи за една година и да замине да живее в Бали.

Продава танцовата си школа и отива на екзотичния остров. Наема си малка къща и

започва да се наслаждава на живота и едно от най-любимите си хобита – храната и готвенето. Започва сериозно да се интересува и изучава растителната и суровата храна. Изкарва два курса в академията на световно признатия гуру на суровата храна шеф Матю Кени. „Доста дълго растителната храна се приема като нещо безинтересно, безвкусно или такова, което ти се налага да ядеш, когато имаш здравословен проблем. Но всъщност тя е безкрайно богатство – по-полезна е както за тялото, така и за планетата“, разказва Вера Тинкова.

Малко след като завършва обучението си в Академията на шеф Матю Кени, приятели, които откриват ресторант за сурова храна в Берлин, я канят да им помогне. Вера Тинкова пристига при тях и започва да прилага наученото на остров Бали. Въпросната случка в началото е виното и платата със сирена е от Германия, а няколко дни по-късно Вера Тинкова започва експериментите.

Решава, че ще прави сирене от ново поколение. „Спрях се на ядки, защото са с много високи хранителни стойности. Изпробвала съм всички, които съществуват. Кашуто се оказва най-благоприятно.“

От експеримента до крайния продукт обаче минава година и половина. През това време Вера Тинкова се връща в България

и на базата на много опити установява вкусове, време на зреене, срок на годност. Организира дегустации за приятели, за да научи какво е мнението им за нейния иновативен продукт. „Гърсех обратна връзка главно на хора, които ядат и животински храни, тяхното мнение ми беше най-ценно. Често след като пробвах моето сирене, ми казваха, че е изключително и трябва на всяка цена да види бял свят.“

Така и се случва. През 2017 г. Вера Тинкова регистрира компанията си Cheese The Queen. Стартира с първоначална инвестиция 50 хил. лв. главно собствени средства и заем от приятели. Името е игра на думи между cheese (сирене) и The Queen (от фразата Save The Queen, част от химна на Великобритания). „Слагаш си корона, когато се храниш добре. Посланието е за еволюция и бъдеще на храната“, казва Вера Тинкова.

С първоначална инвестиция, фирма и име тя отваря малка фабрика в София, където започва да произвежда сирената си. Процесът е доста сложен и интересен. Работи с живи бактерии, т.нар. пробиотици, лактобацили. Основната суровина – кашуто, набавя от две биологични ферми, които прилагат устойчиво земеделие, в Азия и Африка. След като пристигнат в България, ядките се киснат във вода, за да се освободят ензимите в тях и да станат лесни за усвояване от организма. Следва дълга процедура

по миене и озониране, за да бъдат премахнати мръсотия, бактерии и плесен. Вече чистото и накиснато кашу се смила до фина паста, добавят се лактобацилите и се оставя да ферментира. След като този процес приключи, сиренето се оформя в кръгла форма, добавят се различните вкусове и започва процесът по зреене, който продължава от 3 до 180 дни. При най-дългия период става твърдо като пармезан.

„В този процес на зреене нашият продукт оформя основните си качества – леко лимонена киселинност, която идва от самите лактобацили. Няма вкус на типичната кашу ядка, която е леко сладка, а придобива един умами вкус, много богат, който се дължи на полезните бактерии“, разказва Вера Тинкова.

Cheese The Queen се предлага в пет различни вкуса – натурален, със зелен пипер, куркума, трюфел и с черен чесън. Послед-

**ТОВА Е ПРОДУКТ, С КОЙТО МОЖЕШ
ДА ОТИДЕШ НАВСЯКЪДЕ, БЕЗ ДА СЕ РАЗВАЛИ.
ТОЙ Е МНОГО ХРАНИТЕЛЕН. В ЗАБЪРЗАНОТО
ЕЖЕДНЕВНО ЛЕСНО МОЖЕШ ДА СИ НАБАВИШ
ЕНЕРГИЯ С НЕГО**



ният нашумя доста като суперхрана. „Чесънят, мощен антиоксидант, с ензими и полезни съставки, всъщност е бял. Той ферментира известно време и става абсолютно черен. Типичният мирис изчезва, вкусът на сиренето става леко опушен и сладникав – екстравагантен, но интересен“, казва Вера Тункова.

След като технологията е изчистена и продуктът е готов за пазара, започват сериозни предизвикателства – как да го наложи и да стимулира продажбите. „Да работиш в категория, която все още не съществува, беше сериозно изпитание. Нямаше място за такъв продукт на рафтовете в магазините“, казва Вера Тункова и допълва, че преговорите с търговците са били трудни и времеемки. „Продуктът обаче работеше за нас.“

С малки стъпки Cheese The Queen започва да се налага. Навлиза в почти всички биологични и здравословни магазини. Вера Тункова и екипът ѝ организират събития, дегустации, рекламни кампании. Дизайнът на опаковките, който внушава, че това е модерна храна, свързана с много цвят, виталност, различна от всичко останало, допълнително помага за разпознаването на продукта.

Постепенно сирената стават все по-популярни и тръгват извън България. Малката фабрика в София, в която освен Вера Тункова работят още пет души, отеснява. Оборотите към края на миналата година достигат 100 хил. лв., максималният капацитет на производствената линия е достигнат.

Създателката на новите сирена започва да търси външни инвестиции. „Първите три години налагах продукта, задържах се. Тези 100 хил. лв. ги постигнахме почти изцяло в България, бях приятно изненадана от този резултат. Казах си „щом има място тук, на този малък пазар, шансовете навън са големи“. Затова потърсих инвеститори.“

Затваря първи рунд на финансиране в началото на 2020 г., а съвсем скоро ще приключи и вторият кръг. Не желае да каже колко са набраните средства поради конфиденциалност, но споделя, че с парите са закупени повече машини, разширена е производствената база, а новата стая за зреене е 40 кубика. „В момента имаме възможност да произвеждаме по 40–50 хил. бройки сирене месечно, с което да захраним три нови международни пазара.“



Различият:

Дизайнът на опаковките говори за модерна храна, свързана с много цвят, виталност и различие от всичко останало. Сирената Cheese the Queen са част от менюто на Соул Китчън

Заради корона кризата преговорите за излизане навън се бавят. Но за сметка на това онлайн продажбите избухват както в България, така и в чужбина. Вера Тункова използва кризата, за да развие този канал. Инвестира в дигитален маркетинг и промоционални пакети.

„Вярвам, че всички ще успеем да преодолеем успешно тази криза и да излезем от нея още по-силни. Работя Cheese The Queen да стане световен бранд. Моите продукти са възможност за хората да имат на масата си много качествена растителна храна, без да ги агитирам да бъдат вегани или не-вегани. Това разделяне е абсолютно излишно. Всяко тяло има различни нужди в различните етапи от живота.“ **F**

ФИНАЛНА МИСЪЛ

„ГРИЖЕТЕ СЕ ЗА ТЯЛОТО СИ.
ТОВА Е ЕДИНСТВЕНОТО МЯСТО,
В КОЕТО ТРЯБВА ДА ЖИВЕЕТЕ.“

– Джим Рон