

20 лет плавания по Морю чая, 7 ценностей

Создатели бренда «Море чая» в конце 80-х и начале 90-х работали в Центральном Конструкторском Бюро Морской Техники «Рубин» начали заниматься бизнесом вынужденно в годы перестройки и конверсии. В то время государственные заказы сокращались и нужно было устраивать новые рабочие места для тех кто, кто попал под сокращение или, сам был готов пуститься в плавание по бурным морям бизнеса. В это время мы налаживали тесные коммерческие связи с индийскими партнерами, в том числе по бартерным закупкам самых различных товаров. Эти товары продавались своим сотрудникам в специально созданном магазине на территории ЦКБ МТ «Рубин».

соответственно **ценность №2 «Где вырос, там и упакован».**

За 20 лет работы магазинов «Море чая» налаживались и укреплялись очень тесные связи с производителями чая. Они посещают магазины, контролируют весь процесс торговли чаем, читают лекции в нашей чайной школе, спрашивают совета о вкусах и предпочтениях наших покупателей.

На фото №3 делегация фирмы «Маброк» в новом магазине на ул. Садовая, д.38. Не проходит и месяца, чтобы к нам не приехала делегация от какой-нибудь чайной фабрики из Индии, Шри-Ланки или Китая. **Наша ценность №3 – «Чай из первых рук».**

Конечно, большая часть населения не очень интересуется происхождением чая, составом купажей, фасовкой в странах-производителях, входным контролем профессионалов и прочими технологическими премудростями. Но около 20-25% россиян настолько любят чай, что для них все это очень важно. Они хотят получать настоящее удовольствие от подлинного чая высокого качества. Лет 15 назад мы назвали таких людей «Ценителей чая». Мы работаем для них и ради них. Поэтому магазины «Моря чая» также называются магазинами «Ценителей чая», и это отражено в нашем обновленном логотипе.

Уже с первых лет работы мы продавали и кофе, отбирая лучшие торговые марки. С 2008 года мы начали сотрудничать с компанией «Мадео» – российским профессиональным обжарщиком кофейных зерен. Для натурального кофе важно время, которое проходит от момента обжарки до чашки. Поэтому в 2014 году мы установили стратегические партнерские отношения с «Мадео», и сейчас у нас в магазинах представлен самый широкий ассортимент свежееобжаренных кофейных зерен со всех кофейных стран. Так и появилась **ценность №4 – «Отборный кофе свежей обжарки».**



Четыре первые взятые нами на вооружение ценности видимо оказались близки многим ценителям чая. Магазины стали пользоваться популярностью. Нам удалось открыть достаточно много фирменных чайнокофейных магазинов. И сегодня в г. Санкт-Петербурге «Море чая» есть почти у каждой станции «Метро». Так и появилась ценность №5 – «Всегда рядом».

С первых лет работы мы уделяли первостепенное значение качеству чая и кофе. И тогда и сегодня не существовало приборных методов контроля качества чая. Только приобретенный опыт наших специалистов, помноженный на знания и многолетнее мастерство, позволяет нам отбирать для «Моря чая» действительно вкусные и качественные чаи и, не переплачивать за второсортную продукцию с известными названиями.



На фото №4 сотрудники «Моря чая» в далеком 2001 году проводят уже и тогда ставшую привычной входную дегустацию образцов чая из новой партии. Эта практика жива и сегодня. В «Море чая» создан специальный Комитет по контролю качества чая и кофе, в который входят самые опытные специалисты чайного дела. Комитет



Коллектив "Моря чая" на праздновании 20-летия сети фирменных магазинов

осуществляет входной контроль и принимает вопросы покупателей. Председатель комитета контроля качества – Попов Александр Геннадьевич, директор Северо-западного Клуба Чайной Культуры на наб. Фонтанки, д. 91. (kkk@morecha.ru). **Наша ценность №6 – «Качество под контролем».**

Ну а самое главное в «Море чая» это, конечно же, профессионалы – продавцы, закупщики, администраторы. В «Море чая» даже бухгалтеры и финансисты стали настоящими специалистами в вопросах чая. Многие сотрудники работают в «Море чая» с момента его создания, многие получили почетные грамоты в связи с 5-ти или 10-ти летним стажем в «Море чая». И всё это время мы учимся. У нас есть действующая уже более 10-ти лет чайная школа, где продавцы получают специализированные чайные и кофейные знания. Лекции читают специалисты из разных стран и чайных и кофейных компаний и наши мастера чайного дела. Очень много времени уделяется сравнительным дегустациям чая и кофе. Продавцы проходят аттестацию, повышают свои квалификационные уровни. Аттестованные продавцы знают нашу продукцию и конечно могут дать грамотный совет по выбору чая и кофе. И это наша **ценность №7 – «Знания + сервис».**

При магазинах «Море чая» с апреля 2001 года работает Северо-западный Клуб Чайной Культуры. В первый год он был открыт в бизнес-центре «Нептун». Но потом мы открыли чайные пространства на наб. р. Фонтанки, д. 91, и здесь уже Клуб стал известен большинству ценителей элитного чая. Здесь уже 14 лет работают настоящие чайные мастера, а чайную школу за это время уже закончили более 500 человек. Когда Клуб открылся, мало кто верил, что в Санкт-Петербурге будут пользоваться спросом коллекционные дорогие чаи. Сегодня клуб является одним из лидеров в России по потреблению качественного и элитного чая.



На фото №5 – листовка 2002 года. А сегодня каждый покупатель может прийти в чайные пространства на наб. р. Фонтанки, д. 91 и поучаствовать в настоящей чайной церемонии или просто попить коллекционный чай и спросить у мастера совета как его заваривать. Да и почти в каждом ресторане города есть приличная чайная карта.

Примерно 12 лет назад у нас родилась идея производить подарочные чайные банки для раз-

ных праздников и с видами Санкт-Петербурга и еще нескольких десятков российских городов. Мы сумели совместить сразу две идеи в одном подарке – российский дизайн, подходящий нашим покупателям и цейлонскую фасовку чая. Банки производятся в России или в Китае по нашему дизайну. А чай уже расфасованный в пакеты из фольги мы получаем из Цейлона. Это позволяет сохранить и свежесть и высокое гарантированное качество и привлекательный и разнообразный дизайн. В последние 2 года ассортимент такой продукции очень вырос, и в наших магазинах представлены десятки наименований.

Самое молодое подразделение в «Море чая» Дизайн-студия на наб. р. Фонтанки, д. 91. Ей пошел всего третий год. Здесь создаются чайнокофейные подарочные наборы с ассортиментом расфасованного в странах-производителях и клубного элитного чая. Здесь можно заказать и индивидуальный набор по своему вкусу.



Ассортимент «Моря чая» всегда формировался с учетом мнения ценителей чая – наших покупателей. В 2010 году в «Море чая» была учреждена премия Ценителей чая – «Адмиральский стандарт». Эта премия присуждается торговым маркам чая получившим наибольшее количество голосов покупателей «Моря чая» по результатам письменного анкетирования. Сейчас в «Море чая» производится очередной опрос покупателей в рамках акции «Волшебное чаепитие» и уже осенью будут известны очередные лауреаты. А сегодня мы представляем те марки, которые чаще других за эти 5 лет были в числе лауреатов.

Наши торговые марки:
Цейлонский чай «Шери» – четырехкратный лауреат «Адмиральского стандарта».

Создатель бренда г. Джаявардена назвал чай в честь двух своих сыновей Шерана и Рихана, взяв от имени каждого их них по первому слогу. И вот уже 25 лет твердо сохраняет высочайшее качество. А мальчики за это время выросли и продолжают дело отца в его фирме – чайной фирме «Кволити». В ассортименте «Шери» все основные стандарты цейлонского чая. И, конечно, весь «Шери» фасуется только в Шри-Ланке.



Продолжение читайте на стр. 4



Фото 1.

На фото №1, сделанной в 1993 году в Дели (Индия) – первый сотрудник «Моря чая» Тамара Грищенко (третья слева). Рядом с ней президент делийского отделения фирмы «АДЖИО» – господин Раздан, который был первым нашим «учителем» в области чая. И, конечно, среди товаров нашего первого магазина был индийский чай. Тогда же в 1993 году были созданы и наши первые бренды – чай «Аджио» и «Птицы Индии».

В 1995 году мы начали открывать торговые точки на рынках, которых тогда в городе было великое множество. И там уже в ассортименте чай стал основным товаром. Поэтому мы и считаем 1995 год – годом создания сети фирменных чайных магазинов «Море чая».

В 1995 году мы установили партнерские отношения с цейлонской фирмой «Кволити», которые продолжают по сей день поставками чая «Шери» и «Кволити».



Фото 2.

На фото №2 встреча 1998 года с господином Джаяварденой президентом фирмы «Кволити» и согласование с ним ассортимента для магазинов «Море чая».

Благодаря расширившимся контактам с производителями чая наш ассортимент перевалил за 100 позиций чая. И нашей ценностью №1 стал «Широчайший ассортимент».

Все наши марки с первых лет работы фасовались только в Индии, на Шри-Ланке или в Китае. Это позволяет гарантировать свежесть и высокое качество чая без добавления дешевых и не столь качественных и вкусных чаев из третьих стран. В последствие мы уже и с теоретической точки зрения поняли, что это важно для сохранения качества. Так мы сформулировали главное стратегическое направление работы «Море чая» – продавать чай расфасованный в главных странах-производителях: Индии, Шри-Ланке и Китае и,



Фото 3.



ПУЭР Тянь-Жень

Пуэр «Тянь-Жень» происходит из провинции Юньнань – колыбели чайной культуры. Именно здесь, найдены самые старые чайные деревья и появились первые чайные плантации. Затем, культивирование чая стало распространяться в Китае, а потом и в других странах. Практически всё мировое производство Пуэров сосредоточено в этой провинции. Считается, что настоящим, по праву, является лишь Пуэр из Юньнань.

Что это за чай? Пуэр относится к китайским черным чаем. Это уникальный постферментированный чай, приготавливаемый по особой технологии. Для его изготовления используется крупнолистовой юньнаньский чай. Особенность технологического процесса заключается в двух стадиях изготовления. На первой стадии, чайные листья подвергаются быстрой ферментации – проходит процесс подвяливания, скручивания и сушки. На второй – стадии выдержки – осуществляется медленная ферментация. Чай помещается в специальное помещение с постоянно поддерживаемой влажностью и температурой. В таких условиях чай выдерживают до полутора месяцев, после чего он перемешивается и естественным образом подсушивается.

Часто, Пуэр спрессовывают, придавая форму брикета, блина или «мини тую ча» – маленькой чаши. Качество Пуэра абсолютно не зависит от того, спрессован чай в какую либо форму, или нет. Качественные и вкусные Пуэры могут быть в любой форме, главное – качество сырья и правильная технология изготовления чая. Пуэр выдерживают от трех лет и, с годами, он становится только лучше. Чем дольше период созревания чая, тем более приятными становится его вкус и аромат. Чем больше выдержка, тем выше ценится такой чай.

Чайники Пуэра крупные, жесткие, черно-коричневых оттенков. Получаемый напиток имеет настой интенсивного красно-коричневого цвета, высвобождающего древесные ароматы дикого леса. **Вкус терпкий, глубокий и маслянистый, с приглушенными оттенками кленовой древесины и ореха, нотой спелого инжира.**

Пуэр повышает тонус и бодрит, при этом не вызывая перевозбуждения. Полезные свойства этого удивительного чая издавна используются традиционной китайской медициной. Современные клинические исследования подтвердили лечебный эффект чая, который хорош в качестве

профилактики самых различных заболеваний.

Он **способствует улучшению обменных процессов в организме**, очищает пищеварительный тракт и нормализует его работу. В этом – Пуэру нет равных! Это чай, который можно пить людям, страдающим язвенными заболеваниями.

Пуэр включают в различные диеты, так как он **способствует нормализации веса**, не оказывая при этом негативного влияния на здоровье.

Чай Пуэр содержит все витамины, минеральные вещества и микроэлементы, необходимые организму человека для его нормальной жизнедеятельности. Так, например, суточное количество витамина Р, необходимое для здоровья мелких сосудов и капилляров, можно полностью обеспечить, выпивая несколько чашек чая в день. Витамины группы В, в достатке присутствующие в Пуэре, участвуют во множестве жизненно-важных процессов – от высвобождения энергии, до клеточного деления и нервной деятельности.

Пуэр воздействует на организм комплексно, улучшая работу всех внутренних органов. Этот чай является отличным средством для профилактики инсультов и инфарктов, снижает уровень плохого холестерина в крови и препятствует развитию атеросклероза. Он эффективно адсорбирует и выводит токсины и шлаки, способствуя омоложению кожи и всего организма, поэтому, Пуэр называют напитком молодости.

Среди почитателей китайского чая много долгожителей. Выглядеть и чувствовать себя моложе своих лет, для любителей Пуэра – нормальное состояние. Им сопутствуют позитивные устремления, воодушевление и благодушие.



Весь ассортимент чая «Тянь-Жень» на сайте: shop.tianren.ru

www.betford.ru
www.planetatea.ru

Подарочная коллекция «Классика»

1001 NIGHT
Чай черный байховый цейлонский стандарт ОР.
Фасовка: ж/б, 80 г.
В коробке: 36 банок

ELITE ENGLISH
чай черный байховый цейлонский стандарт РЕКОЕ.
Фасовка: ж/б, 30 г.
В коробке: 36 банок

EARL GREY
чай черный цейлонский ОРА с ароматом бергамота.
Фасовка: ж/б, 80 г.
В коробке: 36 банок

ENGLISH ROYAL
чай черный байховый цейлонский стандарт FВОР.
Фасовка: ж/б, 80 г.
В коробке: 36 банок

CEYLON GOLD
чай черный цейлонский стандарт ОРА.
Фасовка: ж/б, 80 г.
В коробке: 36 банок

«Сундучки»

ЖОСТОВО
Чай черный байховый цейлонский стандарт ОР.
Фасовка: ж/б, 100 г.
В коробке: 12 банок

МОРСКИЕ ПРОСТОРЫ
Чай черный байховый цейлонский стандарт ОР.
Фасовка: ж/б, 100 г.
В коробке: 12 банок

ПИРАТСКИЙ
Чай черный байховый цейлонский стандарт ОР.
Фасовка: ж/б, 100 г.
В коробке: 12 банок

ВАЛЬС ЦВЕТОВ
Чай черный байховый цейлонский стандарт ОР.
Фасовка: ж/б, 100 г.
В коробке: 12 банок

НЕЗАБУДКА
Чай черный байховый цейлонский стандарт ОР.
Фасовка: ж/б, 100 г.
В коробке: 12 банок

«Овалы»

ВСТРЕЧА
Чай черный байховый цейлонский высшего сорта
Фасовка: ж/б, 80 г.
В коробке: 24 банки

ГОРОДСКИЕ ЦВЕТЫ
Чай черный байховый цейлонский высшего сорта
Фасовка: ж/б, 80 г.
В коробке: 24 банки



Ароматы лета

Ароматы играют в нашей жизни очень большую роль. Те люди, которые понимают эту роль, и умеют выбирать подходящие случаю ароматы очень часто добиваются успеха и в жизни и в любви. Но создание ароматических композиций – это тайна за семью печатями, и очень часто тайна одного человека. Не случайно многие знаменитые парфюмеры носят имена своих создателей и их компаний. И это в полной мере относится и к чаю.

Бесчисленные варианты ароматических композиций из цветов, экзотических растений, фруктов, в сочетании с тонкими вкусовыми оттенками различных натуральных масел, плюс чайный букет – это характерная черта хорошего ароматизированного чая. Создание нового ароматизированного чая – это сложнейшее, чарующее и таинственное искусство, требующее настойчивости и умения комбинировать различные составляющие. Поэтому «Русская Чайная Компания» гордится тем, что 90% из представленных чаев являются ее собственными разработками. Сочетание европейского качества ароматизации с купажем из специальных сортов китайского и цейлонского чая создают особые аристократические оттенки вкусов и запахов, которые поднимают вас над уровнем будничной суеты.

За последние 16 лет «Русская Чайная Компания» создала множество сортов чая, которые стали популярными у миллионов россиян. А сама «Русская Чайная Компания» стала лидером на рынке ароматизированных чаев. И это подтверждено многочисленными медалями различных выставок. Так, по итогам Международного конкурса «Лучший продукт – 2014», проходившего в рамках Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭК-СПО – 2014», «Русская Чайная Компания» удостоена Гран При за высокое качество выпускаемой продукции. На конкурс была заявлена следующая продукция:

- Чай черный элитный "Золотая обезьяна";
- Чай элитный зеленый "Нефритовая царица";
- Черный чай "Тую-Ча";
- Чай черный ароматизированный "Король Каберне";
- Чай травяной "Чай для леди".

Для нас эти медали – подтверждение независимыми профессиональными экспертами высочайшего качества композиций «Русской Чайной Компании».

Сегодня мы хотели бы познакомить читателей с летними чайными композициями, которые украсят ваш стол, и привнесут новые вкусовые наслаждения чаем.



Земляничный бисквит

Заманчивый вкус кусочков земляники и сливок с легким ароматом розы делает этот чай желанным дополнением к десертам. Настоящее чайное лакомство!



Зеленый чай с мятой

Зеленый байховый крупнолистовой чай в сочетании с натуральной мятой, листьями перечной мяты, листьями смородины, лепестками ноготков и лимонным сорго. Общеизвестно, что мята и мята обладают отличным успокаивающим эффектом, а листья черной смородины и лимонное сорго оказывают антисептическое действие. Регулярное употребление этого напитка полезно для здоровья.



Чай для леди

Травяная смесь с кусочками яблока, можжевеловыми ягодами, лепестками ромашки, зелеными плодами кардамона, гвоздикой, перцем, дополненная роибушем, имбирем, корицей, фенхелем, зверобоем, листьями ежевики, цедрой цитрусовых – ингредиентами, которые в народной медицине используют для снижения веса.



Земляника в карамели

Зеленый байховый крупнолистовой чай с кусочками карамели, земляники и клюквы.

Известно, что земляника и клюква благотворно воздействуют на организм, утоляют жажду и тонизируют.

Ченская Наталья,
менеджер ООО «РЧК-Трейддинг».



Волшебные ароматы чая

Чай - это идеальная основа для ароматизации. Чайный лист очень хорошо впитывает запахи и удерживает их долгое время, не искажая. История ароматизированного чая насчитывает не одно столетие. В древности людям были доступны только натуральные ароматические вещества: плоды, пряности, цветы. Сегодня, благодаря современным научным достижениям, используют три вида ароматизаторов: натуральные, идентичные натуральным и искусственные.

Натуральные ароматизаторы являются наиболее дорогими, так как их получают из растительного сырья, например, фруктов, ягод или цветов. Чай, ароматизированный натуральными добавками, требует особо бережного обращения и правильного хранения, так как натуральные добавки подвержены внешнему воздействию света, влаги, температуры.

Идентичные натуральным пищевые ароматизаторы по своему составу и структуре полностью соответствуют натуральным веществам. При этом часть их компонентов или весь ароматизатор получают с привлечением химических процессов.

Искусственные ароматизаторы содержат по меньшей мере одно вещество, которое не существует в природе.

Цейлонская компания Tea Tang (Pvt) Ltd. использует для производства чая ТИ ТЭНГ только дорогостоящие немецкие ароматизаторы: натуральные и идентичные натуральным. Профессиональные титестеры компании Tea Tang (Pvt) Ltd. создают ароматизированные чаи с тонкими, нежными ароматами, которые не надоедают и не искажают вкус самого чая. Чтобы сохранить исключительно тонкий букет и гармонию аромата высококачественного чая, для упаковки чая ТИ ТЭНГ применяется плотная трехслойная английская фольга.

Самый известный во всем мире черный чай Earl Grey ароматизирован бергамотом. Бергамот или кантонский апельсин - это цитрусовый плод, произрастающий в Юго-Восточной Азии. Ценное масло бергамота применяется в парфюмерии, ароматерапии, кондитерском производстве.

Чай ТИ ТЭНГ с бергамотом обладает тонизирующим, антидепрессивным действием, улучшает пищеварение, избавляет от головной боли. Англичане традиционно начинают утро с чашки чая с бергамотом. Помимо классического черного чая с бергамотом, попробуйте также черный чай «Бергамот со сливками» с нежным сливочным вкусом и великолепный зеленый чай ТИ ТЭНГ с бергамотом, который довольно редко встречается в ассортименте чайных компаний. В этом году компания Tea Tang (Pvt) Ltd. порадовала всех любителей чая с бергамотом новинкой - большой упаковкой черного чая «Earl Grey» 200 г. по выгодной цене.

Чай ТИ ТЭНГ «Кленовый сироп» с ароматом канадского кленового сиропа обладает сладким карамельным вкусом. Чашка чая с кленовым сиропом, каплей рома и молоком избавляет от первых симптомов простуды.

Чай ТИ ТЭНГ «Саусоп» с экзотическим плодом саусоп или гуанабана обладает освежающим вкусом и ароматом. Родиной гуанабаны является тропическая Америка. Мякоть гуанабаны белая, кремообразная и волокнистая со свежим ароматом и слегка кисловатым вкусом. Плод содержит углеводы, белки, фолиевую кислоту, кальций, железо, витамин С, витамины группы В.

Чай с саусопом прекрасно утоляет жажду, поддерживает флору кишечника, нормализует кислотность желудка, улучшает работу печени, способствует снижению веса.

Чашка чая ТИ ТЭНГ «Мангостин», с освежающим ароматом тайского мангостина, дарит истинное райское наслаждение. Мангостин считается одним из самых вкусных тропических фруктов в мире. Несмотря на сходное с манго название, родственниками они не являются. Плоды мангостина округлой формы, фиолетово-коричневого цвета. Кожура напоминает кору: плотная и прочная, толщиной до 5 мм. Под кожурой скрывается сладкая и ароматная мякоть в виде белых долек, вкус которой напоминает одновременно землянику, персик и киви. Плоды мангостина богаты кальцием, фосфором, витаминами В и С.

В коллекции ароматизированных сортов цейлонского чая ТИ ТЭНГ представлено более 100 разнообразных ароматов. Попробуйте их все и выберите свои самые любимые.

Галина Сачкова,
руководитель отдела маркетинга
официального представителя
компании Tea Tang (Pvt) Ltd. в России.
www.teatang.ru



День знаний с чаем Basilur



"Морозный день"
Чай чёрный цейлонский байховый листовый с лепестками васильков и ароматами маракуйи и апельсина



"Золотой месяц"
Чай чёрный цейлонский байховый листовый



"Белая луна"
Чай китайский зелёный байховый листовый с молочным ароматом



"Марокканская мята"
Чай зелёный цейлонский байховый листовый с листьями мяты и ароматом марокканской мяты



"Восточное очарование"
Чай чёрный байховый листовый с тигсами



"Зеленая долина"
Чай зелёный цейлонский байховый листовый



"Масала"
Чай чёрный цейлонский байховый листовый с пряностями.



"Волшебные ночи"
Чай чёрный цейлонский байховый листовый с ягодами клюквы, лепестками цветов и ароматами клубники, абрикоса, ананаса и папайи

BASILUR TEA

НАСТОЯЩИЙ ЭЛИТНЫЙ ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАЙ



Новости розничной сети

- С 1 по 31 августа – акция «Волшебное чаепитие» в магазинах «Море чая»! Совершайте покупки на сумму от 500 руб. и получите возможность участвовать в розыгрыше более 1000 подарков!
- Скоро в школу?! Университет? Лицей? Чайный или кофейный букет – оригинальный, вкусный и полезный подарок для любимых учителей и преподавателей! Специальные предложения с 15 по 31 августа.



- Уникальный вкус, экологически чистый горный район. Чабрец, ромашка, роза, мята – встречайте крымские травы в магазинах «Море чая»!
- Новинка в наших магазинах! Выращенный на высокогорных плантациях Западной Грузии изысканный грузинский чай собирается вручную и бережно обрабатывается по классической рецептуре. Яркий настой, сбалансированный вкус, умеренный танин и богатый аромат делают этот чай особенным.
- Попробовать и приобрести лучшие сорта нашего чая и кофе вы сможете на XVIII Международном фестивале чая и кофе, который пройдет с 4 по 6 сентября на Московской площади.
- С 15 августа по 15 сентября скидка до 26% на все сундучки ТМ «Бетфорд». Торопитесь приобрести этот высококачественный чай в необычном исполнении – количество товара ограничено!
- И, конечно, следите за нашей постоянной акцией «Чай недели» – любимые сорта чая со скидкой до 26%.

Все подробности на www.morecha.ru
www.vk.com/morecha



VIII Международный фестиваль чая и кофе

На Московской площади с 4 по 6 сентября 2015 года пройдет VIII Международный фестиваль чая и кофе, благодаря которому многочисленные российские и зарубежные компании получили возможность представить традиционные и новые виды продукции, обменяться опытом, и установить полезные деловые контакты. Представители из Китая, Индии, Италии, Финляндии, Кении, ЮАР, Шри-Ланки, России не просто представят образцы производства, но и поборются за звание лучшего в своей отрасли, а профессиональное жюри по итогам дегустационного конкурса торжественно наградит дипломами качества и медалями на главной сцене.



При поддержке Администрации города Сочи на Фестивале будет представлен самый северный чай в мире. Субтропики Краснодарского края являются единственным в России регионом, где выращивают и перерабатывают чай. Компании «Дагомсчай», «Хоста-чай», «Солохальский чай», «Магистинский чай», Краснодарский чай марки «Баловень», чаевод-предприниматель А. Погадаев «Дом чая» представят свою лучшую продукцию.

Бизнес-школа SWISSAM организует учебное пространство, где в течение трех фестивальных дней будут проходить лекции и семинары. Ожидаются выступления: Анны Кисточкиной (Директор по персоналу кластера Hilton St.Petersburg Expoforum и Hampton by Hilton St.Petersburg Expoforum) - "Сфера образования и рестораны: новый вызовы и возможности, опыт успешного сотрудничества"; Анны Гуревич (HR тренер и консультант с реализованными проектами для крупных компаний (Philipp Morris, Сбербанк, GM, Swedwood - IKEA, Valio, PepsiCo, Ново-



тель СПб, Астория и Англестер, Амбассадор, Гранд Отель Эмеральд, Радиссон SAS, Пулковская) - "Поколение Y: специфика подбора и обучения. Поколение Y и ресторанный бизнес - созданы друг для друга"; Яков Пак и Товарищество рестораторов «UloDosTres» проведут лекцию по ресторанному маркетингу, а Дмитрий Мельников (Генеральный менеджер SOKOS Vasilievsky) прочтет лекцию по сервису.

За прошедшие годы фестиваль приобрел большое культурное и социальное значение. На протяжении трех дней можно будет не только приобрести чайную и кофейную продукцию, познакомиться с традиционными особенностями употребления этих напитков, но и поучаствовать в благотворительной программе фонда AdVita («Ради жизни») и мультисериал «Летающие звери». Весь сбор от мастер-классов и продажи благотворительных сувениров пойдет на оплату лекарств для подопечных фонда – людей с онкологическими диагнозами, которые лечатся в клиниках Санкт-Петербурга.

Подробная информация на сайте www.festea.ru



Начало читайте на стр. 4

20 лет плавания по Морю чая, 7 ценностей

«Маброк» - четырехкратный лауреат «Адмиральского стандарта».



«Маброк» – крупнейшая плантационная компания Шри-Ланки и одновременно бренд знаменитый в 50 странах мира. «Маброк» использует лучшие сорта чая со своих собственных плантаций. Особенно популярны в России чаи серии «Древние легенды» «Ночь 1000 звезд», «Сибирская смесь» и «Эрл Грей спешэл» и серия «Классик». «Маброк» также является лидером на Цейлоне по производству ароматизированных чаев. В «Море чая» многие сорта чая «Маброк» продаются и на развес.

Птицы Цейлона – лауреат Адмиральского стандарта, самая заслуженная марка в «Море чая».



«Ча Бао» – лауреат Адмиральского стандарта и лидер качества среди китайских фасованных и развесных чаев.

Основной производитель марки и фасовщик крупнейшая чайная и плантационная компания Китая из провинции Хунань.

«Ча Бао» – это элитный чай высочайшего качества в металлических баночках и для продажи на развес. Несколько десятков самых популярных китайских чаев представлены во всех магазинах «Море чая».



«Виджая». Эта марка получала неизменно наибольшее число голосов покупателей в номинации «Индийский чай». Представлена в «Море чая» и элитными сортами для продажи на развес и этими же чаями расфасованными в Индии в деревянные шкатулки крупнейшей плантационной компанией «Лакшмити», которая имеет более, чем 100-летнюю историю.

В разные годы лауреатами адмиральского стандарта становились Цейлонские чаи «ТиТэнг» и «Базилур» и ароматизированный чай «Русской чайной компании». Все эти марки представлены в этом номере газеты.

Президент «Моря чая», Александр Чудок.



Фирменные магазины сети «Море чая» в Санкт-Петербурге

1. м. «Автовое», пр. Стачек, д.94, тел.: 8-921-589-53-19
2. м. «Академическая», Гражданский пр., 80, корп. 1, тел.: 550-86-90
3. м. «Академическая», пр. Светлановский, д.46, тел.: 556-77-46
4. м. «Балтийская», Лермонтовский пр., д.48, тел.: 981-40-53
5. м. «Большевикова пр.», ул. Пятилеток, д.2, тел.: 8-921-448-77-63
6. м. «Василеостровская», 6-я Линия В.О. д.29/28, тел.: 8-952-288-92-28
7. м. «Ветеранов проспект», пр. Ветеранов, д.101, (ТЦ "Ульянка"), тел.: 8-921-596-33-56
8. м. «Ветеранов проспект», Пр.Ветеранов, д.50, тел.: 752-61-76
9. м. «Владимирская», Большая Московская ул., д.8/2, тел.: 572-75-14
10. м. «Владимирская», ул. Марата д. 26/11, тел.: 713-19-81
11. м. «Восстания площадь», 1-я Советская ул, д.7, тел.: 717-75-65
12. м. «Гражданский проспект», Гражданский пр., д.114/1, тел.: 590-35-14
13. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д.8/2, ТК "Елизаровский", секция №32-34, тел.: 365-41-60
14. м. «Звездная», ул. Звездная д. 5, тел.: 364-80-33
15. м. «Командантский пр.», ул. Ильющина, д.1, тел.: 349-19-30
16. м. «Командантский пр.», ул. Уточкина д. 2, тел.: 981-31-35
17. м. «Купчино», Балканская пл., д.5, "Балканский" рынок, павильон №62, тел.: 8-905-209-59-00
18. м. «Купчино», ул. Ярослава Гашека д.6, ТЦ Южный, тел.: 8-921-765-76-09
19. м. «Ладжская», пр. Наставников, д.3, тел.: 8-931-340-57-83
20. м. «Ладжская», пр. Наставников, д.31, тел.: 8-931-348-59-50
21. м. «Ленина площадь», пл. Ленина, д.3, тел.: 542-26-22
22. м. «Ленина площадь», шоссе Революции, д.15, тел.: 227-67-77
23. м. «Ленинский проспект», Бульвар Новаторов, д.10, тел.: 377-46-54
24. м. «Лесная», пр. Лесной, д.61/3, вход с ул. Парголовской, тел.: 8-921-593-16-68
25. м. «Лиговский пр.», ул. Разъезжая, д.40, тел.: 764-95-55
26. м. «Ломоносовская», ул. Ивановская, д.20, тел.: 362-78-89
27. м. «Маяковская», Литейный пр., д.46, тел.: 8-953-344-04-03
28. м. «Международная» ул. Бела Куны д. 8, тел.: 987-50-85
29. м. «Московская», пр. Гагарина, д. 34, "Южный" рынок, павильон №267, тел.: 8-905-203-54-55
30. м. «Мужества площадь», пр. Непокоренных, д.63, рынок "Конкурент", павильон №26, секция №67, тел.: 329-35-56
31. м. «Нарвская», Старопетергофский пр. д.41, тел.: 980-11-36
32. м. «Новочеркасская», Новочеркасский пр., д.43/17, тел.: 528-13-10
33. м. «Озерки», пр. Луначарского, д. 62, т. 8-921-580-27-49
34. м. «Парк Победы», ул. Бассейная, д.12, тел.: 388-27-07
35. м. «Парк Победы», ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
36. м. «Петроградская», пр. Каменноостровский, д.39, тел.: 234-49-69
37. м. «Пионерская», пр. Испытателей, д.13 NEW
38. м. «Политехническая», пр. Светлановский, д. 46 рядом с "Северным рынком", тел.: 556-77-46
39. м. «Пр. Просвещения», Пр. Просвещения, д. 32
40. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д.11, тел.: 8-921-871-36-23
41. м. «Сенная площадь», наб.р. Фонтанки, д.91/ ул. Ефимова, д.6, тел.: 310-36-98
42. м. «Сенная площадь», ул. Садовая, д.38
43. м. «Спортивная», Б.пр.П.С., д.1, тел.: 232-94-92
44. м. «Технологический институт», ул. Красноармейская, д.8/10, тел.: 316-08-25
45. м. «Удельная», Енотаевская ул., д.14, тел.: 293-55-51
46. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.12, тел.: 8-921-187-26-39
47. м. «Чернышевская», ул. Кирочная, д.14, тел.: 988-45-06
48. м. «Электросила», ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Магазины «Море чая» в других городах

1. г. Выборг, пр. Ленина, д. 28
2. г. Выборг, ул. Крепостная, д.49
3. г. Выборг, Ленинградское шоссе, д. 57
3. г. Калининград, ул. Артиллерийская, д. 58
4. г. Калининград, ул. Горького, д.10
5. г. Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская, д. 10
6. г. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 112, ТЦ "Восточный", секция 67
7. г. Великий Новгород, ул. Кочетова, д. 10, ТЦ "Кочетовский", секция 93
8. г. Великий Новгород, ул. Корсунова, д. 18, ТЦ "Славянская Ярмарка", секция 36
9. г. Мурманск, ул. Воровского, д.17
10. г. Мурманск, ул. Полярные Зори, д.28/13
11. г. Мурманск, ул. Крупской, д.25
12. г. Мурманск, ул. Лобова, д. 37

www.tdr.ru www.teaclubspb.ru

Газета «Море чая» №73 (август 2015). Рекламное издание. Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Северо-западному федеральному округу, Свидетельство ПИ №ФС-8932 от 18.12.2007 года. Учредитель: ООО «Индиз». Адрес: 194902, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. Ж. Издатель: ЗАО «Торговый дом «Рубин», г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 677-12-25. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, наб.р. Фонтанки, д. 91. Главный редактор: Чудок А.И. Газета отпечатана ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д.60, лит. А, пом. 4-Н. Заказ тиража № ТД-0000426 от 01 августа 2015 г. Печать по плану: 15.08.2015. Печать по факту: 16.08.2015. Тираж: 50 000, распространяется бесплатно.