Пътят на Cupffee: От домашната печка до фабриката

В следващите пет години ще гоним капацитет от близо 10 милиона чаши на месец, заяви изобретателят на ядливите чаши и машините за производството им Мирослав Запрянов

Да стигнеш до фабрика от домашната си печка. Това е истинската история на Мирослав Запрянов, изпълнителен директор на Cupffee и изобретател на ядливите чаши за кафе, които вече се произвеждат в индустриалната зона в Тракия. „В чисто новата готварска печка на жена ми се роди първата Cupffee чаша, като самата идея съществува от 2004г.”, заяви днес мажоритарният собственик на компанията с 59% от дяловете. Той създаде своя фабрика заедно с още трима съдружници и трима инвеститори. След първата чаша в домашната фурна, днес предприятието стартира официално работа, като има капацитета да произведе 2,5 милиона продукта месечно.

„Идеята е от ученическите години. Струваше ни се много интересно да изядеш чашата, от която си изпил кафето си”, отбеляза Запрянов. След хрумването и домашната печка той инвестира всичките си лични средства, за да проектира и финансира четири прототипни машини, с които продължават проби и грешки за да се усъвършенстват рецептата и технологията. „С четвъртата машина дори започнахме първото си официално производство, в малка сладкарница от 36 квадратни метра- по 100 чаши на ден. Първата инвестиция на нашите инвеститори бе в световноизвестна австрийска фирма да произведе новото оборудване, което днес се намира във фабриката. Смея да твърдя, че сме единствената фирма в света с такава машина, която ние съвместно с техните инженери проектирахме. Машината е напълно автомитизарана. Капацитетът на фабриката в момента е 2,5 милиона чаши на месец. Мислим да монтираме и пуснем в експлоатация още три такива линии в следващите пет години, като гоним капацитет от близо 10 милиона чаши на месец. Пазар има осигурен за това. Наши клиенти са много големи имена- Лаваца, Етихад, Манчестър Сити, Нешънъл Джеографик. С нашите чаши събития правят изданията The economist с Уолстрийт Джърнъл. Очаква се скоро и чашите на бензиностанциите на OMV да са Cupffee ”, разказа Запрянов.

Подчерта, че всички технологии и рецепти са патентовани на европейско ниво и вече се разширяват на световно. Според бизнес плана на компанията, до пет години инвестираните средства трябва да бъдат възвърнати.

„При нас работят най-добрите хора за нашата технология, но няма как да не бъдат най-добрите, защото са единствените. 30 човека е екипът ни във фабриката. Обучаваме ги от самото начало, защото никъде са нямали възможността да произвеждат такъв продукт. При нас се изисква изключителна прецизност при спазване на технологията. По-голямата част от суровините са от България- овесените трици и пшеничното брашно”, допълни изпълнителният директор на Cupffee.

Базата на компанията е 3600 квадратни метра. В момента се използва част от нея, като започва реновация и в останалата част, където ще бъдат инсталирани следващите нови линии.

97 процента от стоката е за износ, най-вече заради цената. В някои търговски вериги една чаша се продава за около 35 стотинки. Това е и причината Cupffee да не мисли за създаване на мрежа за доставки към заведенията, които така или иначе трябва да се разделят с пластмасата. „Имаме малко резерви към българските заведения, защото начинът на ценообразуване не е подходящ- когато умножаваме всичко по две и три, цената става твърде високо. Може би се изисква малко време и те да узреят, че екологията трябва да бъде на първо място и не винаги цената е водеща”, каза още Мирослав Запрянов.