

# ШОКОЛАДНАЯ ПРИНЦЕССА

Идея превратить увлечение шоколадом в новую профессию возникла у Аллы Комиссаровой несколько лет назад. После очередного мастер-класса она принялась за исследование сайтов европейских кондитерских школ и в итоге отправила заявку на обучение в Ecole Chocolate. Получив диплом и пройдя практику в итальянских шоколадных мастерских, Алла решила, что непременно откроет собственное шоколадное ателье. Ее конфеты ручной работы не уступят по вкусу европейским брендам. Эта идея в конце 2011 года была воплощена в жизнь.

## БИЗНЕС И ЛЮБОВЬ К ШОКОЛАДУ

Кажется, еще совсем недавно Алла Комиссарова управляла финансами в крупной корпорации. Шоколад она любила всегда, но была лишь одной из посетительниц кондитерских. Все изменил случай. После рождения малыша обнаружилось, что у него аллергия. Алле пришлось расстаться с любимым лакомством и искать замену. Сначала она побывала на мастер-классе по изготовлению мармелада из фруктовых соков и пюре, в который входили только натуральные компоненты, затем последовали мастер-классы по изготовлению шоколадных конфет...

Однажды она пришла домой с коробкой конфет, сделанных собственными руками. Маленькая дочка набросилась на сладости, испачкав в шоколаде лицо и руки. И Алла поняла, что ее будущее ателье по изготовлению сладкого лакомства будет называться «Принцесса Шоко» (La Princesse Choco).

Комиссарова заказывала книги с уникальными рецептами, смотрела интервью с европейскими шоколатье и угощала собственными конфетами, которые, кстати, не вызывают аллергии, друзей и знакомых. Страница жизни, посвященная миру больших корпораций, была прочитана до конца и перевернута. Алла поняла, что теперь начинается другая

жизнь и открывается дверь в иной мир.

\*\*\*

*«Трудно одновременно делать карьеру и оставаться собой, приходится постоянно носить маску и следовать жестким, навязанным кем-то правилам. В корпоративном мире почти не остается места для творчества. После рождения третьего ребенка я поняла, что больше так жить не буду».*

## НАЧАЛО «СЛАДКОЙ» ЖИЗНИ

Прежде чем выпустить первую партию собственных конфет, Алла посетила немало мастер-классов во Франции, побывала на Международном салоне шоколада в Париже, выбрала в Бельгии упаковку и договорилась о поставках для «Принцессы Шоко» шоколада и ингредиентов. Это были цукаты, сливки, ореховая паста и др. Многие могут спросить, зачем везти изда- лека то, что и в России имеется с избытком? Просто качество российских продуктов, по мнению Аллы Комиссаровой, сегодня крайне нестабильно.

Конечно, конфеты получают- ся недешевыми: 350–450 рублей за 100 г, но зато возможно в точ-



ности воспроизвести игру вкусов, зашифрованную в рецептах бельгийских, итальянских и французских шоколате.

«Я однажды подумала, — говорит Алла, — почему в стране, где так любят сладкое, практически нет шоколадных ателье, где каждый мог бы собрать коробочку конфет на свой вкус? Вот я, например, очень люблю шоколадные конфеты с пюре тропического фрукта маракуйи с молочным шоколадом или пюре малины с горьким шоколадом, а также необычные для конфет сочетания, такие как базилик с лаймом и шоколадом, имбирь с зеленым чаем и мускатным орехом и другие. Понимая, что не могу ездить каждый месяц за любимыми сладостями в Европу, я подумала — почему бы не открыть такой шоколадный бутик в Москве? Так в 2011 году и родилась эта идея».

Первыми посетителями стали друзья и знакомые. Но уже через несколько месяцев покупатели пошли. Недаром говорят, что слухами земля полнится. Вот и заработало эффективное «сарафанное радио», да так, что вскоре Алле пришлось пойти на рискованные вложения и заказать в Италии temperирующую машину, позволяющую долго сохранять в расплавленном состоянии до 25 кг шоколада. Это дало возможность увеличить объемы производства, ведь с такой «помощницей» нет необходимости temperировать шоколад вручную небольшими порциями.

Вскоре, после появления машины, был открыт и интернет-магазин. Чего только он не предлагает: трюфели с перцем, конфеты с соленой карамелью, марципан с апельсином и ли-

кером «Куантро», шоколадные медальоны с орехами, цукатами и ягодами, фигурный шоколад для детей, мармелад из натуральных фруктовых соков и пюре — «Принцесса Шоко» производит более 60 видов конфет и мармелада.

\*\*\*

*«Я не хочу, чтобы мы превратились в большую шоколадную фабрику. Хочу, чтобы осталось ручное производство конфет. Планирую открыть в Москве фирменный шоколадный бутик «La Princesse Shoco», проводить в нем мастер-классы для детей и родителей, чтобы каждый желающий мог самостоятельно сделать конфеты и унести их с собой. В планах — расширение и открытие наших ателье в регионах, скорее всего, по франчайзингу. Предложения из нескольких крупных городов уже есть».*

## БОЛЬШИЕ ТРУДНОСТИ МАЛОГО БИЗНЕСА

Сложности в работе предпринимателя есть всегда, начиная от поисков подходящего помещения и заканчивая подбором профессиональных кадров — людей, влюбленных в свое дело.

Кондитерский цех «Принцессы Шоко» можно назвать камерным. Он расположен в обычном московском бизнес-центре. Помимо самой Аллы, конфеты создают еще несколько девушек.

Сейчас помещение стало маленьким, нужно расширяться. Что касается сотрудников, то их ищут постоянно, набирают, учат. Благо, Алла сама владеет всей технологией производства конфет, которые создаются в шоколадном ателье.

Большой проблемой для начинающего предпринимателя она считает отсутствие службы, куда можно было бы прийти за консультацией по всем вопросам, связанным с организацией, регистрацией и нормативной базой. Номинально такие службы есть, но конкретных ответов они не дают.

Как Алле удается совмещать бизнес и воспитание троих детей? Непросто. «Дети — это самое главное, что есть в моей жизни, — говорит она. — Если кто-то из них болеет, то и бизнес немного притормаживает. В первую очередь я — мама, которая должна кормить, лечить, учить, воспитывать... Но дети — это не тормоз для бизнеса. Они мои самые главные единомышленники и вдохновители. Свои первые конфеты я придумала для них, чтобы они могли есть натуральный шоколад, не вызывающий аллергии. Ну а дальше это желание развилось во что-то большее».

*«Позвольте себе делать то, что вам нравится. Любимым делом хочется заниматься круглосуточно. И если это действительно «ваше», вы будете творить, а вокруг вас непременно соберутся правильные люди. Вы притянете нужные события. Даже если на первый взгляд ваши цели покажутся кому-то невыполнимыми, не слушайте таких советчиков! Все исполнится, быстрее и реальнее, чем можно себе представить. Главное — придумайте продукт или услугу, которые нужны людям, и любите то, что делаете!»*

**В**

Ольга Тюшевская,  
обозреватель журнала  
Business Excellence