



# Недревесная лесная продукция в Финляндии. Обзор нескольких бизнес-кейсов<sup>1</sup>

Д. Добрынин, Университет Восточной Финляндии;  
М. Добрынина

Недревесные лесные продукты (НДЛП) представляют собой продукты, которые имеют биологическое происхождение, но не древесину. Их получают как из самих деревьев, так и из других компонентов лесных экосистем. В Финляндии наиболее известными и используемыми НДЛП являются ягоды, грибы, березовый сок, а также некоторые кулинарные и лечебные травы. Поскольку ягоды и грибы растут во многих странах мира, а рынки продуктов, производимых из них, стабильны, перед производителями встает вопрос: как привлечь внимание потребителей. По данным Института природных ресурсов Финляндии (LUKE), местные НДЛП достаточно конкурентоспособны благодаря чистоте окружающей среды, высокому содержанию питательных веществ и достоверности их происхождения.

Но не только эти факторы благоприятствуют развитию индустрии НДЛП в Финляндии. Ниже приводится ряд особенностей их коммерческого использования и маркетинга, подмеченных авторами, которые, скорее всего, будут интересны, а некоторые, возможно, и удивительны для российского читателя. Как в случае с лесным хозяйством невозможно методом параллельного переноса финского «лесного огорода» внедрить интенсивное лесное хозяйство в России, так и в случае с НДЛП не всегда финский опыт их использования и продвижения на рынки может быть реализован российскими предпринимателями. Однако приведенные примеры продукции и бизнес-кейсы (в основном небольшой семейный бизнес) заслуживают того, чтобы с ними ознакомиться. А для кого-то они могут стать и источником идей по развитию или созданию бизнеса, основанного на устойчивом и эффективном использовании недревесных лесных продуктов. Особый интерес данный обзор может представлять для жителей северо-западной части России из-за схожести природно-климатических условий с Финляндией.

В ходе анализа нескольких финских примеров коммерческого использования недревесной лесной продукции нам удалось выявить ряд особенностей. При производстве и маркетинге продукции отмечается *творческий подход* и подчеркнутая *вдохновенность природы*. Много внимания уделяется тому, чтобы креативно описать натуральность, экологичность продукции, происхождение ее ингредиентов из дикой природы. В некоторых случаях, например, приводится подробная информация о том, где произрастают растения, используемые в производстве. Для рекламы продукции создаются красивые стильные фотографии и видео, особенно в случае новых компаний, основанных молодыми предпри-

Фото с интернет-сайта компании Helsinki Wildfoods



нимателями. Большое значение имеют логотипы, а также слоганы и метафоры, используемые в рекламе продукции. Отдельно следует подчеркнуть *смелость идей* при выборе и смешивании различных компонентов.

Финляндия — страна с небольшой численностью населения, внутренний рынок которой ограничен. Поэтому для финских предпринимателей важен выход на зарубежные рынки, причем не только на европейские, но и, например, на азиатские. Для этого активно продвигаются продажи продукции через интернет, участие в международных выставках и конкурсах. *Сотрудничество предпринимателей*, занимающихся использованием НДЛП как между собой, так и с другими компаниями и организациями, важно для развития бизнеса.

В 2001 году в Финляндии создана Ассоциация природно-ориентированных предпринимателей (The Finnish Nature-based Entrepreneur Association)<sup>2</sup> как негосударственная сеть для межсекторального сотрудничества. Члены ассоциации представляют собой небольшие, часто семейные предприятия, чей бизнес связан с НДЛП, экологическим туризмом, а также с ремесленным производством. Ассоциация помогает таким предпринимателям находить необходимую информацию для развития бизнеса, представляет их потенциальным покупателям и делает их «видимыми» для новых рынков. Поскольку устойчивое использование природных ресурсов является ключевой ценностью и маркетинговым аргументом в данном секторе, одной из задач ассоциации является также повышение экологической культуры бизнеса, основанного на использовании НДЛП. Ассоциация развивает сотрудничество между предпринимателями, инвесторами, исследователями и образовательными организациями.

Кроме того, продвижению финских продуктов питания, в том числе недревесных лесных, является Финляндский центр информации о пище (Ruokatieto Yhdistys ry) — владелец и администратор знака «Финский продукт» (Nuva Suomen). Применение знака добровольно, пользоваться им могут действующие в Финляндии производители, изготавливающие продукты питания в стране из местного сырья. Знак можно напечатать на упаковке или этикетке изготовленного и упакованного в Финляндии продукта питания, в котором не менее 75 % составляет финское сырье. Продукт, состоящий из одного ингредиента, должен быть финским на 100 %. Отмеченные таким знаком продукты питания считаются безопасными и качественными. Правомерность пользования знаком контролируется путем аудита, который проводится внешним оператором. В настоящее время знаком пользуются около 260 производителей продуктов питания — от микропредприятий, изготавливающих еду вручную из сырья со своей фермы до крупных предприятий пищевой промышленности и торговли, поставляющих продукты

<sup>1</sup> Обзор подготовлен в рамках Баренц-Балтийской программы «Природа и человек» для WWF России.

<sup>2</sup> <http://www.aitoluonto.fi/>



Изображение знака «Финский продукт»

Знак «Финский продукт» впервые был опубликован в 1993 году. Его автор — профессор Кюёсти Варис. На нем изображены лебедь-кликун (национальная птица Финляндии) и финский флаг. В 2012 году к знаку добавили текст, который можно перевести как отечественные продукты питания. «Финский продукт» является зарегистрированной торговой маркой. В том же году для экспортных рынков созданы английская и русская версии знака.

в магазины Финляндии, а также на экспорт. Знаком отмечено около 8 000 наименований продуктов.

В Финляндии экологически ориентированные предприниматели также сотрудничают с администрациями охраняемых природных территорий: национальные парки обычно реализуют в своих визит-центрах продукцию туристам.

© Д. Добрынин



Продажа продукции местных производителей в визит-центре национального парка «Коли» (Северная Карелия, Финляндия)

### Право каждого человека на природу

Несмотря на то что около 60 % лесов в Финляндии находится в частной собственности или в собственности лесопромышленных компаний, это не является преградой для использования даров леса. Собирать грибы, ягоды, травы (которые не являются исчезающими или редкими) можно любому желающему без разрешения как в государственных, так и в частных лесах благодаря закрепленному законодательством праву каждого человека на природу<sup>1</sup>. Существуют некоторые ограничения, устанавливаемые на особо охраняемых природных территориях, вокруг некоторых инфраструктурных объектов. Но в целом в Финляндии (в отличие от многих других европейских стран) права каждого человека на использование НДЛП весьма широки. Разумеется, иногда возникают разногласия между собственниками лесных участков и сборщиками грибов и ягод, особенно при заготовке НДЛП в больших объемах для коммерческого использования. Однако пока законодательство остается на стороне желающих свободно использовать дары леса.

### Извлечения из Руководства<sup>2</sup> Министерства окружающей среды Финляндии о праве каждого человека на природу

Основные принципы права каждого человека на природу:

- им могут пользоваться все, кто живет или находится в Финляндии;
- на осуществление права не требуется разрешения или согласия;
- нельзя безосновательно препятствовать праву;
- за осуществление права нельзя взимать плату;
- осуществление права не должно причинять более чем незначительные неудобства или вред;
- право каждого человека на природу не зависит от того, кому принадлежит данная территория;
- право не распространяется на дворовые территории, культивируемые участки земли и другие территории, выделенные в особое пользование.

Неохраняемые виды цветов, дикие лесные ягоды, грибы и упавшие на землю ветки, шишки и желуди разрешается собирать там же, где разрешено находиться и передвигаться. На охраняемых природных территориях сбор даров природы может быть ограничен.

Живые или мертвые деревья не разрешается валить или повреждать, брать с них ветки, кору, шишки или другие древесные материалы без разрешения землевладельца. На сбор упавших на землю деревьев также требуется разрешение землевладельца. Опавший на землю сухой хворост, листья, иголки, кору или бересту разрешается собирать на основании права каждого человека на природу. Трут разрешается собирать на основании права каждого человека на природу, не повреждая дерево. Сбор чаги не разрешен, так как это может привести к повреждению дерева.

### Компания Taiga Chocolate Oy

«Пробуя наш шоколад, вы “пробуете” на вкус финский лес», — говорят представители компании Taiga Chocolate Oy, рекламируя свою продукцию<sup>3</sup>. Описание шоколада буквально пропитано финской природой: «Каждый кусочек шоколада “Тайга” — это продукт красоты, чистоты и чувственности арктической природы; это небо и солнце, пена волн, сумерки, лес, запах лука, скрип снега, сияние “Авроры Бореалис”; это все сказочные моменты нашей жизни». Компания производит шоколад с брусникой, черникой и облепихой, а также выпускает и более экзотические варианты: шоколад с чипсами из оленины и кусочками рыбы (сушеной корюшки). Исто-

Фото интернет-сайта «Good news from Finland»



Соучредители компании Taiga Chocolate Oy (слева направо): Таня-Мария Давыдов, Энн Нимарк, Мирья Палола

рия компании Taiga Chocolate Oy началась в 2011 году с одной женщины, производившей кондитерские изделия на дому. Позже она начала экспериментировать с ингредиентами и упаковкой, обеспечивая при этом длительный срок хранения шоколада, чтобы выйти на новые рынки. На данный момент команда состоит из пяти

<sup>1</sup> <https://po-ruski.nationalparks.fi/pravokazdogocelovekanaprirodu>  
<sup>2</sup> <https://www.ym.fi/download/noname/%7BD13DE5A9-D5A8-4F20-845A-AFA5749C437C%7D/107860>  
<sup>3</sup> <https://taigachocolate.com/>





© Д. Добрынин



Продукция компании Taiga Chocolate Oy

Фото интернет-сайта Natural & Organic Asia (NOA)



Соучредитель Taiga Chocolate Oy Мирья Палола (третья справа) на вручении премии Natural & Organic Awards Asia Showcase 2018

человек. С августа 2017 года продукция доступна в отдельных продуктовых магазинах Финляндии, а также в самолетах финской авиакомпании Finnair, осуществляющих рейсы в Азию. В июне 2018 года компания открыла собственный интернет-магазин. В 2018-м Taiga Chocolate Oy получила премию Natural & Organic Awards Asia Showcase 2018<sup>1</sup> в категории «Выдающийся натуральный/органический продукт».

## Компания Nordic Koivu

«Качественный березовый сок — по всему миру» — девиз компании Nordic Koivu, расположенной в регионе Северная Карелия<sup>2</sup>. Это ведущая в мире компания по производству березового сока, который не подвергается термической обработке и не содержит добавок (в отличие от соков большинства других производителей).

Компания основана в 1996 году финской семьей. «Мы рассматривали все возможные идеи для того, чтобы заработать на жизнь. Лучшая была найдена в нашем собственном доме», — рассказывает Сюзанна Мааранен. Когда семья купила дом, окруженный березовым лесом, мысль о производстве сока пришла сама собой. Первая версия производственного оборудования была установлена в 1999 году, а первая продукция продана двумя годами позже. В 2012 году производство переместилось в новые помещения и теперь осуществляется субподрядчиками. Но не сразу все было гладко. Период сбора березового сока короткий. Для того чтобы

© Д. Добрынин



Производственные помещения компании Nordic Koivu в поселке Тохмаярви (Северная Карелия)

Фото газета «Карьялайнен»



Сбор березового сока — «трубчатый беспорядок» в лесу

Фото интернет-сайта компании



Продукция компании Nordic koivu

Фото газета «Карьялайнен»



Арто Мааранен и Сюзанна Мааранен, основатели и владельцы компании Nordic koivu

обеспечить потребителя соком круглый год, было необходимо решить проблему хранения. Сначала бутелированный сок мог храниться только в холодильнике. После проведения ряда испытаний и доведения до совершенства технологии сбора сока удалось наладить серийное производство березового сока с длительным сроком хранения при комнатной температуре без его термообработки и применения консервантов.

Для получения березового сока деревья соединяются между собой тонкой трубкой. На высоте около 2 м в каждом дереве просверливаются отверстия, из которых сок вытекает в сборные трубки, а затем разливается по бутылкам. В течение сезона собирается от 50 до 300 л сока с одного дерева. Владельцы лесов собирают сок с использованием технологии Nordic Koivu, а владельцы компании сосредоточены на производстве продукции и маркетинге.

По данным газеты «Карьялайнен»<sup>3</sup> в компании круглогодично работает всего семь сотрудников, а в период сбора сока нанимаются до 30 сезонных работников, при этом чистые продажи в 2017 году превысили 1 млн евро. Около 97 % продукции компания экспортирует в Центральную Европу и Азию. По словам владельцев компании, Австралия и Северная Америка также проявляют к ней интерес.

Название играет важную роль в международном имидже компании. «Мы выбрали слово “koivu” (в переводе с финского — береза), потому что, по крайней мере, насколько нам известно, это не означает ничего смешного или странного на любом языке мира. Это слово легко в произношении для иностранца», — говорит в интервью газете «Карьялайнен» директор по маркетингу Сюзанна Мааранен.

## Компания Dalla Valle Oy

Это семейный бизнес, который начал свою работу в 1995 году и постепенно превратился в самое крупное предприятие по переработке и продаже грибов и ягод в Финляндии. Своими успехами фирма обязана основателю, владельцу и директору Лорено Далла Валле, который в 1980 году переехал в Финляндию из Италии и сразу оценил качество финских

<sup>1</sup> <https://naturalproducts.com.hk/event/natural-organic-asia-awards/>

<sup>2</sup> <http://www.nordickoivu.com/>

<sup>3</sup> <https://www.karjalainen.fi/uutiset/uutis-alueet/taious/item/180447>





© Dalla Valle Oy



Сотрудники компании Dalla Valle Oy

грибов. Позже родилась компания Dalla Valle Oy. Основателю компании понадобилось несколько лет напряженной работы, чтобы распространить культуру сбора грибов среди местных жителей, наладить сеть сбора грибов и организовать производство.

На сегодняшний день в компании работают четыре сотрудника: Лорено (директор), две его дочери — Зелия (покупка, продажа, управление, маркетинг) и Зара (покупка и контроль качества), Марко (производство). Офисы, основной склад и производственные помещения расположены в регионе Северная Карелия (Соткамо и Тохмаярви). В настоящее время у компании более 50 пунктов приема, некоторые из которых являются складами. Кроме того, компания использует специальный транспорт, который служит для облегчения сдачи сборщиками грибов и ягод, собранных в отдаленных местах Финляндии. Компания закупает грибы (белые и лисички) и чернику непосредственно у сборщиков. На интернет-сайте компании<sup>1</sup> (представлен на четырех языках — финском, итальянском, русском и английском) можно найти инструкции по сбору грибов, критерии отнесения грибов к одной из трех категорий, от которых зависит стоимость продукта при закупке, а также информацию о пунктах приема. Ежегодно компания организует лотерею для сборщиков ягод и грибов с главным призом — поездкой в Италию. Каждый раз, когда сборщик сдает грибы, он получает лотерейный билет. Возможность выиграть поездку является приятным бонусом для местных жителей в процессе сотрудничества с компанией.

По информации из газеты «Карьялайнен»<sup>2</sup>, компания Dalla Valle Oy является примером того, как организовать

фото интернет-сайта компании



Передвижные пункты приема грибов и ягод

фото интернет-сайта газеты «Карьялайнен»



Владимир и Ирина Трофимовы в пункте приема грибов компании Dalla Valle Oy

свой бизнес и обеспечить возможность заработать другим, совместив приятное с полезным: пойти в лес на прогулку всей семьей, собрать грибы и ягоды и продать их компании. Например, Владимир и Ирина Трофимовы, переехавшие из России в Финляндию 17 лет назад, являются заядлыми грибниками и долгосрочными партнерами компании. Ежегодно они зарабатывают на сборе грибов несколько тысяч евро.

Компания продает свежую и замороженную продукцию как на внутреннем рынке, так и по всей Европе в розницу и оптом. Грибы в основном экспортируются в европейские страны, в первую очередь в Италию. Dalla Valle Oy — это интересный пример успешного семейного бизнеса, основанного на использовании НДЛП.

## Компания Nordic Premium Beverages (бывш. Hermannin Viinitila)

«Добро пожаловать в изысканный мир арктических ягодных вин, ликеров и спиртных напитков. Мир, где высококачественные напитки производятся вручную с преданностью и любовью из тщательно отобранных арктических ягод и трав». Такими словами компания Nordic Premium Beverages, ранее известная как Hermannin Viinitila, приветствует посетителей ее нового интернет-сайта<sup>3</sup>. Компания основана тремя финскими гражданами в 1989 году и расположена в небольшом городке Иломанси (регион Северная Карелия), в нескольких километрах от российской границы. Hermannin Viinitila значительно повлияло на развитие производства алкогольных напитков в Финляндии. Компания продвигала изменения в национальном законодательстве, которые вступили в силу в 1995 году и позволили производить и продавать вина на основе ягод. Компания стала крупнейшим производителем ягодного вина в стране. Ее продукция — это вина, игристые вина и ликеры из смородины, морозники, черники, клубники, княженики. Новый продукт компании — джин (Arctic Blue Gin), изготавливаемый из черники и еловой хвои. Кроме того, компания выпускает безалкогольный игристый напиток на основе березового сока, малины и брусники.

Помимо собственно винной фабрики компания располагает «винной башней» и бутиком. «Винная башня» представляет собой старинную водонапорную башню, где компания оборудовала бар, в котором посетители могут попробовать продукцию, перекусить и насладиться красивыми видами на финскую и российскую Карелию. В бутике компании продается не только собственная продукция, но и сувениры, а также деликатесы местных производителей. В дополнение

© Д. Добрынин



Продукция компании Nordic Premium Beverages (Hermannin Viinitila)

<sup>1</sup> <https://www.dallavalle.fi/fi/etusivu/>

<sup>2</sup> <https://www.karjalainen.fi/uutiset/uutis-alueet/kotimaa/item/195198>

<sup>3</sup> <https://nordicpremiumbeverages.com/>



© Д. Добрынин



Винная фабрика и бутик компании Nordic Premium Beverages (Hermannin Viinitila)

компания организует экскурсии по фабрике и дегустацию вин для групп.

### Компания Ainoa (бывш. Finnviini)

Климат Финляндии не подходит для выращивания винограда, однако в нем произрастают удивительные лесные ягоды, которые являются отличными ингредиентами из дикой природы для производства изысканных десертных вин. Так считают владельцы еще одной финской винной компании Ainoa — Паола Герреро де Коэни и Дэвид Коэном, переехавшие в Финляндию из США в 2008 году. «Лес — наш виноградник», — указывают они на своем интернет-сайте<sup>1</sup>. Паола имеет сертификат в производстве вин, а Дэвид уже много лет занимается производством вина и пивоварением в качестве хобби. После переезда в Финляндию они начали экспериментировать с местными ингредиентами и спустя несколько лет основали компанию Finnviini. «В виноделии все просто: вы кладете виноград в бочку, оставляете на несколько дней, и у вас получается вино, — говорит Дэвид. С ягодами сложнее: если вы оставите их на несколько дней, вернувшись, у вас останутся лишь гнилые ягоды и не более!» Несмотря на все сложности, компания научилась делать вина из малины, морошки, брусники и даже из черники, голубики.

В 2014 году компания получила лицензию на производство вин. В настоящее время Ainoa выпускает вина небольшими партиями на винодельне Лераа, расположенной в населенном пункте Хаттула на юге Финляндии. Вина линейки Ainoa подаются в ресторанах и барах по всей Финляндии, которые приобретаются у эксклюзивного дистрибьютора Vindirekt. В розницу в Финляндии вина компании можно приобрести в сети государственных магазинов Alko, а также в магазинах Duty Free. В настоящее время компания активно ищет инвесторов, оценивает дистрибьюторов и фокусируется на развитии экспорта своих продуктов.

В 2016 году десертное вино Sametti из дикой голубики стало первым финским вином, завоевавшим золотую медаль на международном конкурсе вин East Meets West Wine Chal-

Фото интернет-сайта «Good news from Finland»



Основатели компании Ainoa (Finnviini) — Паола и Дэвид

Фото интернет-сайта компании



Продукция компании Ainoa

lenge 2016 в Калифорнии, в котором участвовало 1 300 кандидатов со всего мира. В 2017 году компания награждена золотой медалью в конкурсе Vinalies Internationales в Париже, ее вино Vaarukka признано одним из лучших в мире. В 2018 году компания получила награду Suomalainen Ruokakulttuurirahasto за «инновационную, творческую и новаторскую деятельность, которая оказала большое влияние на развитие финской культуры продуктов питания».

### Компания Mantsi Makie Ilomantsi

«Лучшее из-под лучей солнца» — так переводится с финского слоган компании Mantsi Makie Ilomantsi, основанной в 1987 году как семейный бизнес. В настоящее время производство компании расположено в поселке Хаммслахти (Северная Карелия). Компания производит варенье, соки и джемы из таких лесных ягод, как земляника, черника, малина, смородина и клюква. Кроме того, компания выпускает мармелад из клюквы и экстракта ели, а также порошки из сушеной смородины, клюквы, брусники, черники и морошки, которые предлагается употреблять в пищу с йогуртами, сметаной или картофелем. Интересный продукт компании — напиток из ревеня и березового сока.

Компания принимает заказы на свою продукцию по телефону и электронной почте, также есть возможность оформить заказ на интернет-сайте компании<sup>2</sup>. Кроме того, продукция компании доступна в продуктовых магазинах Финляндии, а также в визит-центрах национальных парков и реализуется на ярмарках.

Фото интернет-сайта компании



Продукция компании Mantsi Makie Ilomantsi

© Д. Добрынин

Продажа продукции компании в торговой точке

### Компания Helsinki Wildfoods

«В мире очень много бесплатной супер-еды, но люди мало знают об этом, — говорят основатели компании Helsinki Wildfoods в интервью сайту «Хорошие новости из Финляндии»<sup>3</sup>. — Очень многие растения считаются сорняками, хотя, на самом деле, из них можно делать вкусные приправы, соусы и многие другие блюда».

История компании началась в 2015 году, когда биолог Анна Нюман и журналистка Паулиана Тойванен провели свои первые прогулки для туристов по зеленым зонам Хельсинки. В конце каждой прогулки девушки предлагали участникам прогулок домашнее песто из крапивы собственного приготовления. Поскольку клиенты стали интересоваться возможностью купить песто и другие продукты, девушки объединили усилия со своей подругой Анникой Ханнус, магистром

<sup>1</sup> <https://ainoawinery.com>

<sup>2</sup> <http://www.mantsinmakie.fi/yritys.html>

<sup>3</sup> <http://www.goodnewsfinland.ru/feature/u-helsinki-wildfoods-tyaga-k-dikoj-prirode/>





Фото интернет-сайта компании Helsinki Wildfoods



Реклама линейки продуктов Just Add на интернет-сайте компании



Экскурсия по местам сбора диких съедобных растений

Фото интернет-сайта Good news from Finland



Основатели компании: генеральный директор Анника Ханнус (слева); руководитель отдела маркетинга Паулина Тойванен (справа)

в области наук о пищевых продуктах, и в апреле 2016 года создали компанию Helsinki Wildfoods. Юные предпринимательницы, разбираясь в современных тенденциях здорового питания, поняли, что на полках со специями в магазинах нет ничего интересного, и решили использовать потенциал лесных и луговых растений для своего бизнеса. По сути, компания не производит какой-то новый продукт, а изготавливает интересные смеси из сушеных трав и ягод, предлагая их в красивой упаковке с креативными названиями и снабжая рецептами приготовления различных продуктов питания. Например, каша «Миска диких ягод» сделана на основе овсяных хлопьев и отрубей с добавлением брусники, черники, крапивы и листа березы. Helsinki Wildfoods предлагает также линейку продуктов Just Add (просто добавь). Это различные смеси дикорастущих растений, которые можно использовать в повседневной кулинарии, добавляя воду, масло, сливки или сметану и т. д. Смесь «Лесная сальса», которую предлагается употреблять в пищу смешивая с йогуртами или овсяной кашей, состоит из картофельной муки, льняного семени, ростков ели, ягод облепихи, лукового порошка, листьев ангелики и морской соли. К весне 2017 года продуктовая линейка превысила 30 наименований. За один год компания продала более 15 000 ед. продукции в Финляндии, все из которых были сделаны вручную, включая упаковку и этикетки.

Продукция компании доступна покупателям не только в Финляндии, но и во Франции, в Германии, Италии,

Норвегии и Швеции. Компания реализует продукцию через собственный интернет-сайт<sup>1</sup>, ряд других интернет-сайтов здорового питания. Кроме того, продукты Helsinki Wildfoods можно найти в некоторых магазинах, гостиницах и кафе в Финляндии. Дальнейший выход на зарубежные рынки в планах компании, но некоторые препятствия еще предстоит преодолеть. Например, продажа еды по почте оказалась не таким уж и простым делом из-за законодательных ограничений.

Помимо реализации продуктов питания компания продолжает организовывать обучающие прогулки по зеленым зонам и пригородам Хельсинки. В течение летнего сезона проходит несколько десятков таких семинаров. «Туры по ознакомлению людей с дикими съедобными растениями — отличное хобби, включающее в себя также тренировки, релаксацию и снятие стресса», — заявляют сотрудники компании на страницах сайта «Хорошие новости из Финляндии».

## Компания Nord-T

«Мы не просто вдохновлены нашей финской природой, мы живем и дышим всем, что она может предложить», — говорят основатели чайной компании Nord-T, рекламируя свою продукцию. Компания создана в 2015 году двумя друзьями детства Миркой Орлин и Ниной Рантала. Чай компании имеют необычные названия и всегда сопровождаются тематическим описанием, которое, как правило, начинается с отсылки к финской природе.

Компания производит различные смеси чая и трав. Так, в состав чая «Босиком на велосипеде» входит черный чай, лист малины, дикая голубика и ростки ели. «...возьмите велосипед и отправляйтесь на прогулку к берегу озера. Окруженная черничными полянами залитая солнцем тропинка, приведет вас к пляжу, окутанному ароматом сосновой хвои и шишек. Это лето. Хоть этот чай и черный, хвойный экстракт придает ему деликатный вкус». Такое описание чая представлено на сайте компании. Не менее творчески описаны и другие виды чая, например «Кружка полярной ночи»: «Когда температура опускается все ниже и ниже, и снег превращается в огромные сугробы, есть отличная возможность прокатиться на собачьих упряжках через Полярный круг. Вдали от городского шума все, что вы слышите, это ваше дыхание и хрустящая морозная погода, когда собаки катят вас под ясным звездным небом. Достигнув идеальной точки обзора и оказавшись под открытым небом, откройте свой термос и дождитесь самого яркого шоу природы. Как только северное сияние начнет свой танец, сделайте глоток вашего чая, и в это момент жизнь покажется сказочной». Чай «Кружка полярной ночи» сделан на основе ройбуша с добавлением облепихи и березового листа. Другие виды чая компании Nord-T содержат такие ингредиенты, как сушеная земляника, крапива, корень солодки, брусничный лист и т. д.

Продажа чая осуществляется через интернет-магазин<sup>2</sup>. Кроме того, компания предлагает услуги по доставке чая оптом и в розницу как по Финляндии, так и за ее пределы.

Фото интернет-сайта компании Nord-T



Основатели компании Nord-T — Мирка Орлин и Нина Рантала

Фото интернет-сайта компании Nord-T



Примеры продукции компании «Nord-T» — травяные чаи

<sup>1</sup> <https://helsinkiwildfoods.com/>

<sup>2</sup> <https://nord-t.com/shop/>