

**?** Даниэль, есть ли в Голландии профессии, которые считаются традиционно женскими или традиционно мужскими?

— Сегодня уже нет. К примеру, моя профессия раньше считалась преимущественно мужской. Ещё 10 лет назад мы поднимали мешки с мукой весом по 25 кг. Это была просто физически тяжёлая, неженская работа. Сегодня большинство ингредиентов фасуется по 10-15 кг. Это регламентируют наши законы. 15 кг женщине поднять проще. Так что сейчас ситуация изменилась. Число мужчин и женщин в профессии кондитера примерно одинаково.

**?** Уже создано огромное количество вкусов. Как в голову приходят какие-то новые?

— У меня, как правило, это идёт от зрительного восприятия. Допустим, я вижу в магазине какой-то овощ или фрукт. Сразу появляется желание поэкспериментировать с ним.

**?** Есть ли вкусы, которые вы изобрели, но они по каким-то причинам «не пошли» у покупателя?

— Если честно, не могу припомнить такого случая. Возможно, дело в нашем методе внедрения новых вкусов и ароматов. Мы проводим опрос среди 50 человек, которых просим оценить десерт по шкале от одного до 10. В итоге мы должны получить не меньше восьми баллов. Это значит, что новинка «пойдёт».

Есть и ещё один нюанс. Аромат и вкус должны быть очень сдержанными, тонкими, деликатными. К примеру, человек не любит бананы. А у нас новинка — конфета с банановым вкусом. Мы должны сделать так, чтобы она понравилась этому человеку. Да, это банан. Но конфета вкусная!

**?** Была ли у вас возможность понять, что любят и чего не любят пермяки? Какие у них вкусовые предпочтения?

— Перед пермяками лежит огромный мир вкусов и ароматов, которые им пока ещё неизвестны. У них очень многое впереди. И я надеюсь, что, в том числе и с моей помощью, они будут знакомиться с новыми вкусами.

