

Столовая и спортивное питание

Бренд «Лакшми» — это ещё интернет-магазин, а также два собственных производства (чай и специй). Чай — российский, специи — индийские. Менеджеры компании решили, что покупать специи «в коробочках» — удобнее. Схватил коробку, прочитал на ней состав и описание, побежал дальше. По словам Сергея Шарова, здоровое питание должно быть не просто доступным, но и удобным, подстроенным под наш менталитет и привычки. Поэтому «Лакшми» функционирует в формате «магазинов у дома».

По этой же причине в «Лакшми» продаётся, к примеру, вегетарианская колбаса. В её составе — пшеничный белок, специи, гороховая и кукурузная мука. Она должна «облегчить» переход на здоровое питание для сограждан, которые не представляют свою жизнь без этого продукта.

В планах сети — запуск линейки питания для спортсменов, а также открытие сети кафе здорового питания. В формате «столовки» с раздачей. Желательно, говорит Сергей, чтобы посетители видели, как готовятся блюда.

Спортивное питание появится в сети до конца 2017 года, а кафе — пока на уровне масштабных планов.

«Если «Доширак» станет полезным, будем продавать и его»

Шаров говорит, что все продукты, которые «Лакшми» выставляет на полки, проходят многократные проверки. Сейчас у сети около 250 поставщиков по всей стране. 99% товаров произведены в России. Есть кокосовое масло и кокосовая вода из Таиланда, есть специи из Индии.

Его кабинет завален коробками с разной едой. На пробу присылают «вообще всё». Даже сухое картофельное пюре с мясом и известные газировки без сахара. Он объясняет, что вся эта еда сперва попадёт в ассортиментный комитет «Лакшми», в который помимо него самого и управляющих входят врачи, диетологи и продавцы. Они выберут продукты, которые подходят по составу. Потом специалисты проверят все де-

