



16 ноября 2018

3234

## Англиканский собор в Блэкберне начал выпуск собственной марки джина

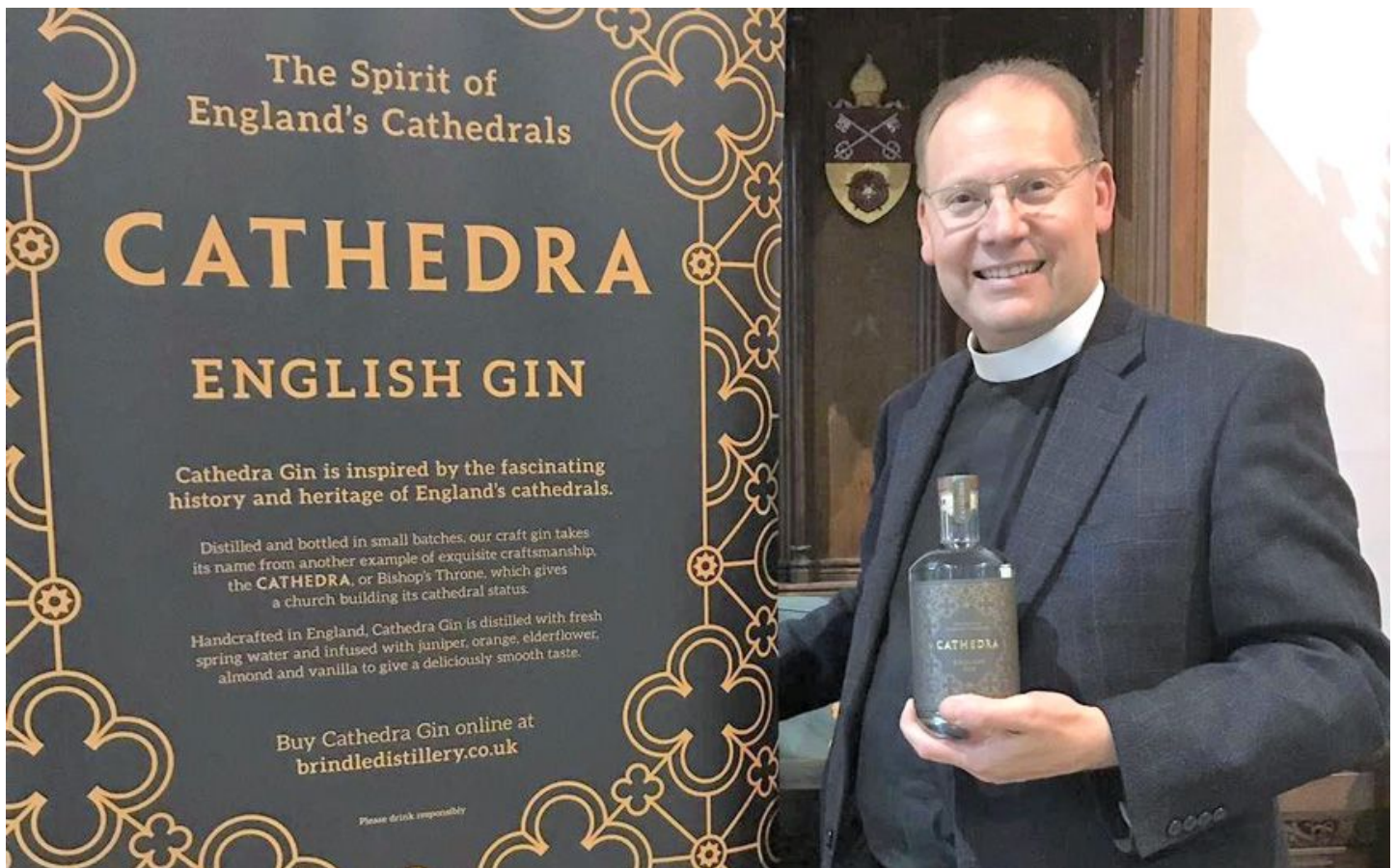


Фото: Blackburn Cathedral

*Руководство прихода планирует за счет продаж джина “Cathedra” («Кафедра») обеспечить финансирование миссионерских и других проектов.* За счет продаж джина, который получил название “Cathedra” — «Кафедра», руководство собора рассчитывает заработать деньги, необходимые для различных церковных нужд.

Об этом сообщает Church Times.

«Это не новость: [собор Блэкберна] это собор, который занимается бизнесом», — рассказал его настоятель, преподобный Питер Хауэлл Джонс (Peter Howell Jones). Именно ему принадлежала идея создания «церковного джина», и также священник принял активное участие в разработке дизайна бутылки.

Рекламный лозунг джина — “Cathedra Gin. The Spirit of England's Cathedrals”: «Джин “Кафедра”. Дух английских соборов».

«Блэкберн — не туристический центр, это не богатый регион, и поэтому, чтобы рассчитывать на устойчивую прибыль в долгосрочной перспективе, нам необходимо выйти на рынки за пределами нашего города и региона. Джин сейчас находится в тренде; это развивающийся рынок», — считает о. Хауэлл Джонс.

«Я хотел создать бренд, который мог бы распространиться по всей стране и который мог бы создать источник дохода, способный принести выгоду всем соборам в Англии», — пояснил он.

Собор Блэкберна инвестировал в продвижение джина 12 тысяч фунтов стерлингов. Цена одной бутылки — 45 фунтов. Это в целом выше средней цены бутылки джина на британском рынке, которая колеблется в пределах £25; например, бутылка 0,7 л популярного джина “Beefeater London Dry” стоит в пределах 30 фунтов стерлингов.

При этом собор планирует вернуть вложенные деньги к концу года.



### В Великобритании при церкви откроют паб

Таким образом наместник церкви решил повысить ее популярность среди населения.

#### Подробнее

Ноябрь был выбран для запуска нового сорта джина в продажу не случайно: в Великобритании стартовали предрождественские продажи, в которых традиционно значительную долю занимает торговля алкогольными напитками. Так, уже пять других англиканских соборов разместили свои заказы на джин “Cathedra” на период до Рождества.

Джин “Cathedra” производит Brindle Distillery, независимая компания, расположенная в деревне в семи милях от Блэкберна. При производстве используется смесь местных трав, а также других растений, произрастающих не только в Великобритании, но и в других странах. Это делается для придания джину особого аромата.



Фото: [brindledistillery.co.uk](http://brindledistillery.co.uk) Производство Brindle Distillery известно тем, что здесь внедряют современные энергосберегающие и экологичные технологии. Например, нагревание джина происходит от котлов с биомассой, а отходы производства идут на корм коровам и курам, которые содержатся в собственном хозяйстве компании.

Кроме того, в отрасли хорошо зарекомендовал себя самостоятельный бренд компании — “Cuckoo Gin”.

Вода, используемая в процессе дистилляции, поступает из родника, расположенного на территории фермы. Во вкусе и аромате джина “Cathedra” звучат нотки можжевельника, апельсина, персика, миндаля и ванили.

Презентация бренда состоится 16 ноября вечером, на праздничном ужине, который устраивает настоятель Блэкбернского собора преподобный Питер Хауэлл Джонс.

Руководство собора рассматривает «церковный джин» как один из способов сбора средств, необходимых для реконструкции соборной крипты. Здесь планируется организовать помещения для приходских служб, конференц-зал, а также выставочное пространство, где развернется экспозиция, посвященная истории, культуре и религии графства Ланкашир.

## **Священник-фандрайзер. Преподобный Хауэлл Джонс и его опыт сбора средств на церковные нужды**

Преподобный Хауэлл Джонс хорошо известен в Англиканской церкви благодаря своему творческому подходу в деле сбора средств для церковных нужд. Когда он был заместителем настоятеля Честерского собора, на храмовой территории он открыл центр соколиной охоты.

В прошлом году он стал одним из инициаторов и организаторов выставки современного искусства “Ark Exhibition”, которая с успехом прошла с июля по октябрь 2017 года в помещениях собора в Честере. На выставке были представлены такие известные произведения искусства, как «Золотой телец» Дамиана Херста, работы одного из родоначальников скульптуры стиля модерн Джейкоба Эпстайна, британской художницы, скульптора и гравера Элизабет Фринк и других мастеров.

По мнению о. Хауэлла Джонса, крайне важно, чтобы соборы завязывали торговые отношения с различными группами людей. «Мы не должны бояться участвовать во всех аспектах жизни общества», — приводит издание его слова.

«Создание джина в соборе Блэкберна для продажи на коммерческом рынке помогает нам быть более доступными за пределами Ланкашира и отражает давние традиции пивоварения, ферментации и дистилляции, сложившиеся в монашеских и религиозных общинах в Средние века. При этом наш проект воплощает идеи предпринимательства и творчества, которые составляют дух соборов Англии», — заявляет священнослужитель.

## **Церковное пиво. Бельгийский опыт**

В 2017 году брюссельская церковь Святой Екатерины заключила контракт с местной пивоварней на производство собственного сорта пива. Оно получило название Ste Kat', от названия церкви St. Catherine's.



### Церковь в Брюсселе наладит выпуск пива

Доходы от продажи пойдут на реставрацию обветшавшего здания.

### Подробнее

Главной причиной, по которой руководство прихода пошло на этот шаг, является та же финансовая проблема: церковь нуждалась в средствах для реставрации исторического здания.

Священнослужители поделились со специалистами древним рецептом эля траппистской традиции, в который добавили фруктовые ароматизаторы. Ste Kat' содержит всего 7% алкоголя, гораздо меньше, чем его конкуренты, но вполне соответствует международным нормам для лагеря — традиционного светлого пива.

Первоначально было выпущено 50 тысяч бутылок. Инвесторы таким образом хотели определить, насколько новый напиток будет пользоваться популярностью у потребителя. Сегодня пиво Ste Kat' пользуется небольшим, но устойчивым спросом: оно продается в нескольких магазинах и пивных Брюсселя, а также во Франции.

*Материал с сайта Rublev.com*