

МЯСНОЙ ряд

№ 1 (59)

весна 2015

ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЙ
ЖУРНАЛ
для профессионалов



ЭДЕЛЬВЕЙС

Оболочки – это Эдельвейс

www.edlw.ru



Золото для ХОЛКОФ ГмбХ

Саями с пряными смесями от Холкоф ГмбХ были отмечены золотыми наградами

Штайнфельд-Мюлен, 2.4.2015 | Желанные награды Сельскохозяйственного общества Германии вручены сразу трём колбасам, изготовленным с пряными смесями ХОЛКОФ ГмбХ!

Сельскохозяйственное общество Германии (DLG) ежегодно проводит проверку высоких стандартов качества по различным группам продуктов питания. К сотрудничеству привлекаются ведущие институты и организации, связанные с пищевой промышленностью. Эксперты DLG – практики и теоретики пищевой отрасли, оценивают органолептические характеристики представленных на конкурс продуктов: внешний вид, аромат, консистенцию и вкус. На этот раз в группе «саями» наивысшие баллы получили колбасы, выработанные с пряными смесями ХОЛКОФ ГмбХ.

В число «золотых» вкусовых композиций вошли СаямиСтар 38, которая благодаря своей насыщенной чесночной ноте прекрасно подходит для саями из мяса птицы, СаямиСтар 37 с подчеркнутой нотой тмина и СаямиСтар 47 с ярким букетом чёрного перца, муската и тмина.

★ HOLKOF GmbH
Rienschhof 2
49439 Steinfeld-Mühlen
Tel.: +49 (0) 5971 89913-60
Fax: +49 (0) 5971 89913-61
www.holkof.com

★ ХОЛКОФ ГмбХ
127411 Россия, Москва,
Дмитровское шоссе, 157,
стр. 15, офис 15208
Тел.: +7(499)258-08-76/77
Факс: +7(499)258-08-75
www.holkof.com

Эрнест ХОЛЛЕРЕР: «Решающую роль играет качество»

Второго марта в Москве прошла пресс-конференция немецкой компании «ХОЛКОФ ГмБХ», появившейся на рынке летом 2014 года.

В ходе мероприятия мы задали несколько вопросов Эрнесту Холлереру, одному из учредителей компании.

Г-н Холлерер, расскажите немного о себе.

Я родился в семье мясника. С малых лет я вносил свой сильный вклад, помогая отцу на разных этапах производства. Можно сказать, что мой жизненный путь был предопределен. Получив профессиональное образование, я начал работать в качестве технолога-консультанта, благодаря чему смог увидеть мир. Ну а с Россией у меня особые отношения. Двести двадцать дней в году я провожу здесь.

Как известно, вы много лет проработали в компании Schaller Lebensmitteltechnik.

Да, в общей сложности почти 18 лет, из них 15 лет – в России и странах ближнего зарубежья.

Об этом времени я вспоминаю с глубокой благодарностью.

Это было конструктивное сотрудничество с владельцами компании: мы отстаивали свои убеждения и нам всегда удавалось прийти к общему знаменателю по многим стратегическим вопросам. Но настал момент сделать следующий шаг. Чувствуя в полной мере свою ответственность перед заказчиками и коллегами, я решил, что пришло время действовать самостоятельно.

Компания решилась выйти на российский рынок в такое непростое с экономической и политической точки зрения время. Вы просчитали риски?

За годы работы в России мне довелось наблюдать развитие мясоперерабатывающей отрасли, как говорится, изнутри, поскольку в

Справка о компании

«ХОЛКОФ ГмБХ»

Компания занимается изготовлением и продажей смесей пряностей и функциональных добавок для мясных и колбасных изделий. Производство находится в Германии, в Штайнфельд-Мюлене (Нижняя Саксония). В ассортименте – основные популярные вкусовые направления, а также необходимые функциональные ингредиенты, которые успели зарекомендовать себя на рынке под маркой STAR-MIX. Известные бренды компании: «СтартСтар», «СалямиСтар», «Эмульгатор РХ34», «Смесь волокон PFX», «Кармента АС 20».



Эрнест Холлерер, учредитель компании «ХОЛКОФ ГмБХ»

качестве технолога-консультанта все это время проводил на российских колбасных заводах, а также на предприятиях стран СНГ.

Те процессы, которые в Западной Европе занимали десятилетия, здесь проходят стремительно, и уровень оснащенности, подготовки персонала и качество выпускаемой продукции на многих предприятиях на сегодняшний день я могу назвать превосходным. Из любого кризиса Россия выходит еще более сильной, поэтому я уверен в нашем будущем.

Разумеется, спрос на те или иные продукты зависит от покупательской способности. Поэтому в экономически сложные времена предпочтение отдается «сложным» рецептурам. Дешевые колбасные изделия – это зачастую технологическое произведение искусства, но мы хотим, чтобы продукт прежде всего был съедобным. И для себя рассматриваем в качестве целевого ценовой сегмент от среднего и выше. Ориентиром российского качества для меня является ГОСТ. Такие

колбасы я сам ем с удовольствием, причем с той поры, как впервые приехал в Россию.

Каковы перспективы компании на российском рынке ингредиентов, учитывая, что он достаточно насыщен?

Компаний, производящих и реализующих ингредиенты в России, действительно много, может быть, около семидесяти, и десять из них – самые крупные. Мы уважаем всех наших конкурентов и держим со своей стороны высоко поставленную планку нашего предложения. Разумеется, у каждого игрока есть свои преимущества, и окончательное решение остается за заказчиком.

Свое существенное преимущество мы видим в том, что все трое акционеров компании, отвечающие за стратегию развития, производства и продаж, имеют специальное технологическое образование и огромный опыт работы в мясопереработке. Благодаря этому процесс принятия решений осуществляется максимально быстро, с полным пониманием специфики производственного процесса заказчика.

Как я уже говорил, за последние два десятка лет мясо-перерабатывающее производство в России сделало стремительный рывок вперед, и сегодня именно российские мясопереработчики дают мощный импульс исследователям для разработки новых продуктов.

Мой партнер Грегор Шеффер уже 15 лет руководит производственным предприятием, выпускающим вкусоароматические, функциональные ингредиенты, а также стартовые культуры. Он организовал производственный процесс и управление качеством настолько хорошо, что за все это время на производство не поступило ни одной рекламации.

Помимо многоступенчатого контроля качества на разных этапах производства – от поступления исходного сырья до упаковки – каждая партия проходит фотометрический контроль, определяющий соответствие всех параметров эталонному образцу. Мы убеждены, что качество «Made in Germany» для производителей колбасных и мясных изделий играет решающую роль.

Замечу, что со многими нашими продуктами российские заказчики уже знакомы несколько лет и



активно их используют. Это и наши универсальные функциональные ингредиенты «Эмульгатор RX34», «Смесь волокон PFX», и эффективный краситель «Карменито AC 20», благодаря которому получается натуральный красный мясной цвет даже на белом курином филе, и, разумеется, наши инновационные решения для производства сырокопченых колбас – смеси «СалямиСтар» и стартовые культуры «СтартСтар». Их автор – Грегор Шеффер, который всю свою жизнь посвятил изучению технологии созревания сырокопченых колбас. Все эти товарные бренды известны на рынке под маркой STAR-MIX.

Какие российские регионы для вас наиболее интересны?

Объем продаж в том или ином регионе в первую очередь зависит от численности населения. Несколько лет назад я проанализировал, сколько предприятий и какой производственной мощности находится в каждом регионе.

К примеру, оказалось, что на Сибирь и Дальний Восток приходится чуть меньше трети от общего потребления мяскоколбасных изделий. Разумеется, нужно учитывать и тот факт, что крупные предприятия стремятся реализовывать свою продукцию не только в своем, но и в других регионах. Около 20% от общего производства приходится на Москву и Московскую область.

Конечно, московский рынок очень интересный, но он и самый требовательный. Что такое, скажем, 200 тонн колбасной и мясной продукции в сутки? Для обычного человека – это просто цифра, статистическая величина. А для технолога – это сложнейшая логистика сырья, материалов и готовой продукции, у которой, кстати, ограниченный срок хранения.

Я готов снять шляпу перед людьми, которые контролируют эти

потоки. И здесь особенно важную роль играет стабильность вкуса и функциональность наших продуктов.

Но, как говорится, Москва – это еще не вся Россия. Нам также очень интересно работать и с другими регионами. Именно поэтому от Калининграда до Владивостока мы сотрудничаем с торговыми фирмами-партнерами, которые покупают наши продукты непосредственно с завода в Германии.

О каких успехах вы можете рассказать, какие планы строите на будущее?

Для меня важно, что мои ожидания оправдались. Пятнадцатого сентября прошлого года мы провели первую презентацию нашей компании торговым партнерам, в октябре впервые приняли участие в выставке «Агропродмаш–2014» и начиная с середины октября за полных четыре месяца нам уже удалось поставить более 10 грузовиков с нашими продуктами.

Мы провели несколько мастер-классов для заказчиков на базе нашего экспериментального центра в Германии, а также планируем совместное участие в региональных семинарах, проводимых фирмой Multivac в России. Формат региональных семинаров нам очень интересен, поскольку перед нами стоит задача – сделать нашу торговую марку более узнаваемой.

Мы планируем развивать логистику, предоставлять нашим торговым партнерам дополнительные возможности для оптимального сбыта. В ближайших планах – открытие собственного склада в Москве. Ведь даже самый лучший продукт будет успешно продаваться только тогда, когда он есть в наличии и легкодоступен.

Это ключевое условие и для вывода на рынок новых продуктов, а нам есть что показать! Не так давно в нашем исследовательском центре были разработаны такие инновационные продукты, как натуральные красители без E-кодов, системы для продления срока годности, вкусоароматические решения для производства продуктов из мяса птицы и многое другое.

Подготовил
Владимир Измайлов