

W dodatku "Chleb i zdrowie" nr 1 kwiecień 2007 do gazety "Życie Warszawy" ukazał się wywiad z wiceprezesem naszej firmy Krzysztofem Skrzeczkowskim

Klucz do sukcesu to jakość - Kierunki rozwoju branży piekarniczej

Raz na trzy lata odbywają się w Niemczech Światowe Targi Piekarnictwa IBA. Przemienne w Monachium i Dusseldorfie. Ostatnie zostały zorganizowane w Monachium. Dają one pełny obraz kondycji branży piekarniczo-cukierniczej oraz prognozują, w jaki sposób będzie się ona rozwijała w najbliższym czasie.

Jakie znaczenie ma dla wystawców ta impreza i co nowego wnosi do tej ważnej gałęzi przemysłu spożywczego, to między innymi zagadnienia jakie zostały poruszone w rozmowie z Krzysztofem Skrzeczkowskim wiceprezesem Grupy HERT, która zajmuje się sprzedażą urządzeń i świadczeniem usług serwisowych dla branży piekarniczej i cukierniczej.

- Czy targi odbywające się w Niemczech co trzy lata są wykładnią tego w jakim kierunku rozwijać się będzie branża piekarska przez najbliższe lata?

- Światowe Targi Piekarnictwa to przede wszystkim okazja do zapoznania się zainteresowanych z najnowszymi trendami w tej branży przemysłu spożywczego. Każdy zwiedzający może na nich znaleźć wszystko, co jest potrzebne, aby zagwarantować swojej firmie rozwój na nieustannie zmieniającym się rynku. Piekarze i cukiernicy poszukują nie tylko maszyn i urządzeń do produkcji tradycyjnego pieczywa ale szukają również czegoś innego – maszyn, dzięki którym mogą wytwarzać pieczywo mocno różniące się od dotychczas produkowanego ale jednocześnie wyroby te muszą spełniać wysokie wymagania jakościowe. Konsumentom często już nie odpowiada ten rodzaj pieczywa, który spożywał przez lata, szuka zupełnie czegoś innego – wyrobu różniącego się choćby samym wyglądem od dotychczas kupowanego, którego nie sposób czasami ręcznie uformować.

- I chyba w tym miejscu niezawodne są urządzenia mechaniczne, które nie tylko wyręczają pracę człowieka, ale nadają właśnie ten nietypowy kształt wypiekany wyrobom.

- Oczywiście, ale jest też i inny aspekt tego zagadnienia. W ostatnich latach, systematycznie mają miejsce masowe odejścia pracowników zatrudnionych w piekarniach. Bywa tak, że ich właścicielom brakuje ludzi do pełnej obsady stanowisk. W efekcie coraz częściej interesują się automatyzacją produkcji oraz urządzeniami zastępującymi i ułatwiającymi dotychczasową ręczną pracę. Dzięki wprowadzaniu takich maszyn do piekarni czy cukierni mniej pracowników produkuje taką samą ilość wyrobów.

- Czy wszystkich piekarzy stać na takie automaty?

- Niejednokrotnie słyszymy stwierdzenie, że nasz sprzęt jest drogi, ale nie jest to zgodne z prawdą. Ceny urządzeń oferowanych przez Hert nie są wcale wyższe od innych firm konkurencyjnych, a w niektórych przypadkach są nawet niższe. Zarówno w Polsce, jak i na świecie widać tendencję do poszukiwania produktów z jednej strony o jak najwyższej jakości, a z drugiej, o jak najniższej cenie. My oferujemy najwyższą jakość za najniższą cenę. Nasi klienci tylko na tym zyskują. Niejeden przedsiębiorca przekonał się, że warto inwestować w dobrej jakości, sprawdzony sprzęt, który daje wymierne korzyści, takie jak oszczędność w zużyciu energii, bezawaryjność, trwałość, łatwość obsługi. Ponadto, gdy pojawia się potrzeba unowocześnienia produkcji i, co za tym idzie, wymiany maszyn, dotychczas używany sprzęt można sprzedać, odzyskując część środków. W praktyce praca na urządzeniach o niższej jakości okazuje się nieekonomiczna ze względu na ich częste awarie, a także gorszą jakość finalnych produktów. W kontaktach z potencjalnymi klientami obserwujemy tendencję, że coraz częściej są oni w stanie zapłacić nieco więcej w zamian za gwarancję jakości.

- W swojej ofercie macie takie urządzenia?

- Tak. Firma HERT od początku swojego istnienia, czyli od 1994 roku miała założenie, aby sprzedawać wyłącznie sprzęt jak najwyższej jakości i od kilku lat cel ten osiągnęliśmy. Na ostatnich targach „Polagra-Food” zaprezentowaliśmy m. in. automatyczną linię do krojenia i pakowania pieczywa oraz automatyczny system załadowniczy do pieców. Pokazując te urządzenia chcieliśmy zachęcić polskie piekarnie do zwiększenia stopnia automatyzacji procesu produkcyjnego. Można zauważyć, że coraz więcej właścicieli piekarni wyposaża swoje zakłady w taki sprzęt. W tym miejscu warto podkreślić, że Grupa Hert w swojej ofercie ma ponad półtora tysiąca różnych maszyn, urządzeń oraz sprzętu drobnego dla zakładów piekarniczych i cukierniczych. Można go obejrzeć na stronie internetowej <http://www.hert.pl/> lub w naszych sklepach firmowych w Warszawie i Wrocławiu. Staramy się ofertę tak konstruować, aby przystosowana była do wymagań polskiego rynku.

- Dziękuję za rozmowę.