

Targi - tak, ale co 2-3 lata

Branża piekarska, mimo trudności, jest w dobrej kondycji, a targi są potrzebne wszystkim, czyli wystawcom i zwiedzającym. Powinny przynosić konkretne korzyści w postaci zwiększenia sprzedaży, nawiązywania nowych kontaktów, kreowania i umacniania wizerunku firmy, orientacji w tendencjach i kierunkach rozwoju branży oraz rozpoznania, szukania i znajdowania rozwiązań problemów związanych z branżą.

Nowe podejście - edukacyjne

W ostatnim czasie można spotkać się z opiniami, że targi nie przynoszą już takich korzyści jak dawniej, że ta forma prezentacji firmy przeżyła się. Dane statystyczne: 1300 wystawców z 37 państw - podobnie jak w roku 2005, blisko 30.000 m kw. powierzchni ekspozycyjnej (28.000 m kw. w 2005), 42.000 zwiedzających (40.000 w 2005) oraz nasze obserwacje stwierdzają co innego.

Opinie, że targi tracą na znaczeniu prawdopodobnie biorą się stąd, że obecnie dają zauważyć się zmiany w celach i oczekiwaniach zwiedzających targi. Podejście klientów zmienia się z pojmowania targów jako okazji do kupowania i zawierania kontraktów na podejście raczej edukacyjne, informacyjne. Klienci na targach poszukują podpowiedzi i inspiracji do rozwijania działalności swojej firmy oraz rozwiązań nurtujących ich problemów. Badają tendencje rozwoju rynku. Decyzje o kupnie podejmowane są później, po targach.

Jest to zjawisko korzystne mimo, że ilość zawieranych kontraktów podczas targów zmniejsza się. Zorientowanie się w ofercie, spokojna i dokładna analiza korzyści, rozważenie wszystkich „za” i „przeciw” najczęściej owocujące tym, że przedsiębiorcy wybierają sprzęt dobrej jakości a nie korzystają z szybkiej okazji i nie oceniają sprzętu po wysokości bezpośredniej ceny zakupu ale po długofalowych korzyściach jakie dzięki niej osiągną.

Zapewnia to, że firmy dostarczające sprzęt, dbające nie tylko o swój bieżący zysk ale też o kondycję firm swoich klientów, będą się rozwijały a branża piekarska będzie silną branżą, nowoczesną, zaspokajającą potrzeby konsumentów w zakresie jakości i różnorodności pieczywa .

Firma **Hert** bierze udział w **Polagrze-Food** od wielu lat. Naszym celem jest zaprezentowanie oferty firmy, zaznaczenie silnej pozycji na rynku, tego, że rozwijamy się mimo różnej sytuacji gospodarczej. Dostosowujemy się do potrzeb klientów pozostając nadal wierni założonemu celowi działalności naszej firmy: chcemy oferować sprzęt najwyższej jakości i wdrażać na rynek polski najnowocześniejsze rozwiązania technologiczne.

Ocena konkurencyjności i kierunków rozwoju

Uczestnictwo w targach to ogromne koszty dla wystawcy, które częściowo są rekompensowane przez zwiększoną sprzedaż. Jednak cenniejsze dla nas są nowe kontakty biznesowe oraz umacnianie więzi z dotychczasowymi klientami. Natomiast bezcenne dla nas jest badanie i ocena konkurencji oraz całej branży i jej kierunków rozwoju.

W tym roku byliśmy zaskoczeni dużą ilością klientów, którzy odwiedzili nasze stoiska. Przyczynił się do tego pięciodniowy czas trwania targów. Każdy mógł wybrać najbardziej odpowiedni dla siebie termin. I tak nasze stoisko w salonie **Maszyn i Urządzeń Spożywczych** najwięcej gości odwiedziło w poniedziałek, wtorek i środę, natomiast nasze stoisko w **Salonie Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych** w sobotę i niedzielę. Obserwacje te potwierdzają zasadność takiej formuły targów.

Naszym zdaniem, potwierdzonym przez opinie naszych gości, targi powinny odbywać się co 2-3 lata a nie co roku, ponieważ tempo rozwoju branży piekarniczej nie wymaga corocznych targów.

Z bezpośrednich rozmów z przedsiębiorcami wynika, że liczni piekarze mają problem z ludźmi do pracy. Kłopoty te, to masowe odejścia pracowników związane z emigracją zarobkową Polaków. Efektem jest coraz większe zainteresowanie automatyzacją produkcji oraz urządzeniami zastępującymi i ułatwiającymi pracę ludzką. Dzięki wprowadzaniu takich maszyn do piekarni czy cukierni można znacznie zmniejszyć liczbę zatrudnianych osób a także łatwiej zatrzymać pracowników w zakładzie, ponieważ ich praca staje się lżejsza. Pracodawcy próbują zatrzymać pracowników nie tylko przez ułatwianie im pracy ale także przez poprawę warunków socjalnych. Stąd też zanotowaliśmy wzmożone zainteresowanie urządzeniami podnoszącymi standard sanitarny (meble, szafki ubraniowe, sprzęt socjalny).

Jakość ważniejsza niż cena

Niejednokrotnie słyszeliśmy stwierdzenie, że nasz sprzęt jest drogi ale nie jest to zgodne z prawdą. Ceny oferowanych przez **Hert** urządzeń nie są droższe od innych firm konkurencyjnych a w niektórych przypadkach są niższe. Biorąc pod uwagę jakość oferowanych przez nas urządzeń okazuje się, że w swojej klasie maszyny te nie są wcale drogie.

W światowych trendach a w Polsce szczególnie silnie widoczny jest paradoks polegający na poszukiwaniu produktów z jednej strony jak najwyższej jakości, najlepszych a z drugiej o jak najniższej cenie.

My oferujemy jak najwyższą jakość za jak najniższą cenę. Nasi klienci należą do tych, którzy kosztów nie obniżają kosztem jakości produkowanego pieczywa. Nie jeden przedsiębiorca przekonał się już, że warto inwestować w dobrej jakości, sprawdzony sprzęt dający wymierne korzyści takie jak oszczędność w zużyciu energii, nie awaryjność, trwałość, łatwość obsługi. Ponadto w przypadku potrzeby wymiany sprzętu na inny można go jeszcze sprzedać jako maszynę używaną odzyskując część środków.

W praktyce praca na maszynach o niższej jakości okazuje się nieekonomiczna ze względu na częste awarie, krótszy okres użytkowania maszyny a także gorszą jakość produktów uzyskiwanych za ich pomocą. W kontaktach z potencjalnymi klientami obserwujemy tendencję, że klient jest coraz częściej w stanie zapłacić nieco więcej w zamian za gwarancję jakości.

Oferta prezentowana w tym roku była tak bogata, że goście, którzy byli tylko jeden dzień narzekali na brak czasu do zapoznania się z wszystkimi interesującymi ich tematami. Samych produktów oznaczonych znakiem „**Nowość Polagra-Food 2006**” było 220. Na stoisku firmy **Hert** prezentowaliśmy pod tym znakiem w pełni automatyczną linię do krojenia i pakowania pieczywa Hartmann oraz automatyczny system załadowniczy do pieców. Urządzenia te pokazywaliśmy specjalnie jako odpowiedź na potrzebę automatyzacji produkcji związaną z trudnościami personalnymi w piekarniach.

Podobnie jak w poprzednich latach funkcjonowała piekarnia gdzie można było bezpośrednio sprawdzić efekty działania maszyn i urządzeń takich jak mieszalki **W&P Kemper**, linia do produkcji chleba **W&P Haton**, linia do produkcji bułek **Formprofi**, piece **Matador** i **Rototherm** z variopilotem w specjalnej targowej ofercie, urządzenia do dekoracji produktów piekarniczo-cukierniczych, głównie firmy **Bakon** oraz czyszczarka do blach i zmywarki firmy **Jeros**.

Na stoisku **Hert Akcesoria** można było przekonać się o działaniu szerokiej gamy oferty drobniejszych urządzeń jak wałkowarki **Rollmatic**, krajalnice **Jac** oraz zapoznać się z coraz szerszą z roku na rok ofertą drobnego sprzętu i wyposażenia (już ponad 1.500 artykułów dostępnych za pośrednictwem naszego katalogu, sklepu internetowego oraz bezpośrednio w sklepach w Warszawie i Wrocławiu).

Tegoroczna formuła pięciodniowych targów odniosła sukces i spodziewamy się takiej samej w kolejnych targach. Jednak z uwagi na koszty uczestnictwa oraz tempo rozwoju branży zarówno wystawcy jak i goście zdecydowanie uważają, że targi powinny odbywać się co dwa a nawet trzy lata.

[Polagra-Food 2006 - zdjęcia](#)

Krzysztof Skrzeczkowski

507 088 508, krzysztofs@hert.pl