

Fornetti prichádza

» s čerstvými
novinkami



Foto: Fornetti

Spoločnosť FORNETTI SLOVAKIA, spol. s.r.o. sa rozvíja naozaj vynikajúcim tempom. V poslednom rozhovore boli predoslané viaceré zaujímavé novinky pre tretí kvartál tohto roku, čo sa i do bodky podarilo naplniť a v niektorých smeroch azda i prekonať.

Investícia do novej technológie

Prvou a zásadnou novinkou v spoločnosti je nová technológia, ktorá bola do prevádzky uvedená v lete. Priebežná pec s kysiarňou jednak rozšírila portfólio výrobkov a jednak sa významne podieľajú na vzraste objemu výroby. Zariadenie sme nadobudli presne z týchto dvoch dôvodov: prvotným je rozšírenie výrobných kapacít a druhým rozšírenie sortimentu o také výrobky, ktoré sme s existujúcou technológiou nevedeli vyrábať,“ hovorí Ing. Richard Vajda, Obchodný riaditeľ, FORNETTI SLOVAKIA, spol. s.r.o. a dodáva: „Na novom zariadení v súčasnosti produkujeme rôzne druhy chlebov a špeciálne pekárenské výrobky.“

Významné rozšírenie portfólia

Dôležitým a pre rentabilitu najvýznamnejším momentom investície bolo odprezentovať novinky pred kľúčovými partnermi a zabezpečiť distribúciu. O kvalite novinek svedčí i fakt, že v súčasnosti už je väčšina listovaných a ešte v tomto roku sa

objavia na trhu. Keďže v záujme Fornetti i partnerov je predaj jedinečného a kvalitného sortimentu, novinky budú prítomné naprieč celým spektrom našich odberateľov. V regáloch viacerých obchodných sietí sa zákazníci môžu s nimi stretnúť už dnes. Obdobne dobre bola produkcia Fornetti prijatá v Čechách, kde trh a rozrastajúcu sa obchodnú činnosť zastrešuje spoločnosť Fornetti Bohemia.

Dve úplne nové značky

Povešť inovátora dokazuje firma Fornetti aj vstupom do dvoch trendových a spotrebiteľmi žiadaných kategórií. Prvú zastrešuje značka a ochranná známka BeneFit. „Pod touto značkou spotrebiteľ nájde funkčné produkty, teda výrobky, ktoré okrem základného účelu pokrytia potreby živín a energie ponúkajú i pridanú hodnotu napríklad v podobe prebiotík,“ špecifikuje R. Vajda a pokračuje: „Aktuálne pod značkou



BeneFit uvádzame na trh päť druhou chlebov, pričom každý je opatrený tzv. informačným páskom, kde spotrebiteľ nájde údaje o zložení a benefitoch výrobku a logo BeneFit. Konkrétne sú to Enerjoy chlieb, chlieb klíčkový vitálny, , Prebio chlieb, PurPur chlieb a Chlieb Avena soja.“



V prípade, ak ide o spotrebiteľsky úspešný produkt, znovu vynaliezať koleso

je neekonomické. Presne toto tvrdenie platí pre prípad druhého prémiového výrobku. „Podarilo sa nám získať licenciu švajčiarskej značky Pain Paillasse. Celá skupina výrobkov označená jednotným logom bude mať rovnaký základ, ale rôzne varianty. Pečivo bude balené v rôznofarebných sáčikoch, ktoré obsahujú informácie o zložení a ďalšie potrebné atribúty. Obal jednak odliší prémiové výrobky od iných a zároveň bude rozlišovacím znakom pre zákazníka v rámci celej výrobkovej rady.

Napríklad Mexický Paillasse má červený obal, Olivový Paillasse zasa zelený. Okrem nich portfólio dopĺňajú Svetlý, Tmavý a Viaczrnný Paillasse. Značku Pain Pallasse vytvoril majster pekár Aimé Poul v Ženeve. Delikátne pečivo s ochrannou známkou uviedol na trh v roku 1993 po dvoch rokoch vývoja. V nasledujúcich desiatich rokoch sa stalo obľúbené po celom Švajčiarsku. Jeho úspech spočíva v starostlivo vybraných surovinách a špeciálne pripravenej zmesi múky. Celé tajomstvo receptúry údajne poznajú len traja ľudia.

Nové, novšie aj sezónne

Nové zariadenie poskytlo Fornetti ešte ďalšie smery produkcie. Umožnila napríklad vyvinúť a následne i vyrábať výrobky z voľného cesta, prvým produktom bude Ciabatta Ligúria. Ligúria je región Talianska, kde sa vyrábali údajne prvé ciabatty. Mnohí produkt poznajú ako veľmi chutné biele pečivo. Samozrejme okrem úplných novinek a vstupu do nových kategórií Fornetti rozširuje i doterajšie rady produktov. „Pribudli XXL výrobky, kde okrem dvoch takpovediac klasických vanilka a šunka-syr, pribudla nová kategória, a síce výrobky z tmavého viaczrnného cesta. Máme sladký a slaný variant. Oba splnili naše očakávania, najmä syr-cesnak bol zákazníkmi pozitívne prijatý. Oba splnili naše očakávania, najmä syr-cesnak bol zákazníkmi nadmieru veľmi pozitívne prijatý. V tejto súvislosti môžem parafrázovať slová konateľa Františka Ambrovicsa, že spoločnosť je svojou veľkosťou, sortimentom a prístupom natolko zaujímavým hráčom, že dokáže uspokojiť požiadavky zákazníkov a partnerov. Pritom si zachováva úžasnú flexibilitu, ktorá iným producentom pri svojej veľkosti môže chýbať. I to je jeden z atribútov, pre ktoré sme naozaj rovnocenným partnerom veľkých odberateľov. Často vzniká napríklad dopyt po sezónnych špecialitách, ktorých vývoj a výrobu – tento rok nevynímajúc – sme dokázali taktiež zastrešiť,“ spomína R. Vajda.

Fornetti maker

Už v predchádzajúcom článku sme uvádzali,

že Fornetti má na slovenské pomery fantastickú základňu fanúšikov v sociálnej sieti Facebook. „I love Fornetti“ aktuálne združuje viac ako 90 000 členov! Číslo je to, i podľa odborníkov z on-line marketingu, interesantné. Spoločnosť ich prostredníctvom stránky a aplikácie „Fornetti maker“ vyzvala k spolupráci pri tvorbe ďalších novinek. Fanúšikovia mali možnosť z dostupných surovín a tvarov zložiť vlastný, úplne nový výrobok. Ako hovorí R. Vajda, koncom októbra bolo vyhodnotenie užšieho kola desiatich návrhov, pričom vybraný návrh skutočne spoločnosť vyvinie a vyrobí. Na trh sa dostane na jar v roku 2012.

Rozširovanie a modernizácia siete

Ako bolo spomenuté, Fornetti úzko spolupracuje s významnými retailovými sieťami, vrátane domácich, lokálnych i medzinárodných. Zároveň sa v tomto roku sústredila na racionálne rozširovanie a zefektívňovanie franchisingovej siete, pričom svoje zastúpenie už má v špičkových lokalitách s masívnym pohybom potenciálnych zákazníkov. V súčasnosti sieť tvorí asi 250 franchisingových partnerov. Firma zároveň rástla na nezávislom trhu a čerpacích stanicách. Novinky neobišli ani túto oblasť. Veľmi slubne trh prijal novú sieť Minute, ktorá má ambíciu rozširovať sa. Dnes okrem pilotnej prevádzky v lokalite Vlčie hrdlo, svoje služby poskytuje reprezentatívna predajňa na Kollárovom námestí v Bratislave. Na rozdiel od pilotnej, má iný sortiment, upravený podľa požiadaviek lokality a aj zahraničnej klientely. Zároveň, ako prezradil R. Vajda, sa intenzívne pripravuje tretia prevádzka v objekte Trinity na Plynárenskej ulici v Bratislave, a to je opäť novinka, už v spolupráci s partnerom, franchisantom. Otvorenie je plánované na marec 2012.

Fornetti o budúcom roku

A čo chystá Fornetti pre rok 2012? R. Vajda odporúča vyčkať na výstavu Danubius Gastro, vyčkať na reakciu trhu na nové výrobky, či sledovať, ktorá novinka vzíde z aktivity Fornetti Maker. Budú sa zrejme diať zmeny v oblasti franchisingových prevádzok, o čom vás budeme informovať na našich stránkach.

Novinky v portfóliu Fornetti

Chlieb Avena Sója

Priaznivý účinok sóje a ovsených vločiek



Chlieb Enerjoy

Obsahuje Ca, Mg, vitamíny B1, B2 a B6



Chlieb klíčkový vitálny

Obsahuje ľanové, slnečnicové semená a klíčky



Prebio chlieb

S prebiotickou vlákninou



Chlieb PurPur

Z pôvodnej PurPur pšenice, s vysokým obsahom Antokyánov



PAIN PAILLASSE

Päť druhov: Mexický, Olivový, Svetlý, Tmavý a Viaczrnný

