



Dokážeme zabezpečiť ODLIŠNOSŤ

REAKCIA NA DOPYT

Spoločnosť Fornetti Slovakia, spol. s r.o. uviedla pre prvý polrok 2011 niekoľko novinek, ktoré sú reakciou na súčasný dopyt po zdravom životnom štýle.

Spoločnosť Fornetti Slovakia, spol. s r.o. sa zaoberá výrobou pekárenských výrobkov, ktoré distribuuje v mrazenom stave.



O novinkách, franchisingovej sieti, logistike a súčasnej situácii na trhu sme hovorili s Ing. Richardom Vajdom, ochodným riaditeľom spoločnosti Fornetti Slovakia.

Nové výrobky z portfólia vašej spoločnosti na prvý polrok 2011 ste prvýkrát predstavili potenciálnym partnerom na tohtoročnom veľtrhu Danubius Gastro. O aké produkty ide?

Na tohtoročnom veľtrhu mali možnosť všetci odberatelia tieto novinky zdegustovať a v prípade záujmu začať s nami obchodné rokovania. Nové výrobky z nášho portfólia je možné rozdeliť do troch kategórií. Prvou sú pekárenské výrobky s hmotnosťou 70 gramov v tvare kosoštvorca. Tento tvar sme vybrali z toho dôvodu, aby boli tieto produkty ľahko identifikovateľné a odlišiteľné od ostatných v segmente – či už pri pokladnici alebo na pulte. V tejto kategórii sú štyri novinky

– pečivá, a to grahamové, ražno-pšeničné s vlákninou, ďalej z celozrnnej pšeničnej múky a z celozrnnej špaldovej múky. Do našej najsilnejšej kategórie, ktorou sú chleby, pribudla novinka s výrazným podielom ražnej múky (70%) pod názvom „Môj chlieb“ a taktiež chlieb z celozrnnej špaldovej múky. V priebehu marca t.r. sme začali do vlastnej siete ako aj obchodným partnerom dodávať ďalšie novinky, a to slané kusové výrobky. Jeden uvádzame na trh pod názvom XXL s kuracím mäsom a ďalším produktom je Hot – Dog. Už z názvu je zjavné, že ho tvorí hydínový párok a horčica v kvalitnom chrumkavom ceste.

Všetky tieto výrobky reagujú na v súčasnosti veľmi propagovaný a žiadaný zdravý životný štýl. Bol práve toto impulz pre ich vývoj?

Táto skupina výrobkov a najmä produkty z celozrnnej múky sú odpoveďou na sú-

časný trend zdravého životného štýlu a tiež tým reagujeme na fakt, že obchodné reťazce majú v rámci tohto portfólia nedostatok týchto výrobkov v ponuke. Ak si zoberieme napr. vlákninu, tá má preukázateľne priaznivé účinky na trávenie a činnosť čriev. Podobne je to so špaldovou múkou a tiež celozrnnými výrobkami. Prvotné reakcie práve na tieto produkty sú veľmi pozitívne a je len otázka pár dní, kedy sa dostanú na predajné pulty u našich partnerov.

Prejdime na samotnú firmu Fornetti, nakoľko táto značka je najmä vďaka vašej franchisingovej sieti spájaná najmä s výrobou malých fornetiek...

Naša spoločnosť sa zaoberá výrobou pekárenských výrobkov, ktoré distribuuje v mrazenom stave. Časť výrobkov je predkysnutá a zamrazená (sem patria aj obľúbené fornetky) a druhá časť je predpečená. Predpečené a zamrazené sú pekárenské



produkty, ako sú napr. kocky, triangle, kosoštvorce a tiež naša najsilnejšia kategória – chleby. Produkty distribuujeme k nášmu obchodnému partnerovi v zamrazenom stave a on ich následne na prevádzke rozmrazí, dopečie a v čerstvom, voňavom stave ich dokáže ponúknuť konečnému spotrebiteľovi počas celého dňa. Spolupracujeme pritom so všetkými dôležitými obchodnými reťazcami, ktoré pôsobia na slovenskom trhu.

Na trhu pôsobí v súčasnosti viacero spoločností, ktoré sa zaoberajú distribúciou mrazených výrobkov. Aká je vaša konkurenčná výhoda?

Tou najväčšou je fakt, že všetko, čo našim obchodným partnerom dodávame, reálne produkujeme v našom závode, ktorý sa nachádza v Dunajskej Stredě. Máme tak absolútnu kontrolu nad kvalitou a hygienou, vlastnime certifikáty ISO 22000:2005, ISO 9001:2000 a tiež systém HACCP. V neposlednom rade sme ako výrobca schopný veľmi promptne reagovať na špecifické požiadavky relevantných odberateľov a vyrobiť produkt, vďaka ktorému by sa mohli diferencovať od konkurencie. Samozrejme,

podmienkou je dostatočný objem výroby. Zásadným signálom, ktorý vysielame k našim zmluvným partnerom, je spoľahlivosť. Či už v spojitosti so štandardnou kvalitou, alebo pri operatívnom riešení situácií, ktoré prinášajú bežné pracovné dni. Mnohokrát sme dokázali dodať pre partnera akciový tovar, a to aj v tom prípade, ak bola akcia dohodnutá skutočne na poslednú chvíľu. Súčasťou nášho podnikania je tiež vlastná logistika. Náš mraziarenský sklad disponuje 1500 paletovými miestami, vo vozovom parku obsluhujeme 25 mraziarenských vozidiel. Kedysi sme zavážali našich partnerov predovšetkým individuálne, v súčasnosti distribuujeme naše výrobky hlavne prostredníctvom centrálnych skladov.

Máte však aj vlastnú sieť, ktorá funguje na princípe franchisingu a zrejme ako poskytovateľ zabezpečujete a garantujete aj pravidelné závozy týchto prevádzok...

Garancia závozov 2-krát do týždňa je jeden z pilierov, ktoré ako poskytovateľ zabezpečujeme. Okrem toho poskytujeme našim partnerom – prijímateľom franchisingu, kompletnú technológiu, značku

a marketing. Partner si zabezpečuje samotné prevádzkové priestory a s tým súvisiace povolenia, personál, pokladnicu a váhu. Prevádzok v tomto systéme máme v súčasnosti 230 a sú situované po celom Slovensku. Predávajú sa tu produkty konečnému zákazníkovi a to buď na váhu alebo ako kusové. Ide o približne 20 produktov – sladkých a slaných, pričom všetky sú dopekané priamo na prevádzke.

Je možné hovoriť pri pekárenských produktoch o regionálnych rozdieloch?

Nové trendové výrobky, ktoré súvisia so zdravým životným štýlom, sú najviac obľúbené v Bratislave a v západoslovenskom kraji. Východné Slovensko preferuje ražné výrobky, ktoré sú takisto zdraviu prospešné. Zaujímavosťou je maďarský chlieb. Približne pred štyrmi rokmi nás oslovil jeden z našich najstabilnejších odberateľov s tým, aby sme začali vyrábať maďarský chlieb. Najprv sme sa tejto myšlienke bránili, neskôr nás odberateľ presvedčil s tým, že ho bude predávať najmä v južnej časti svojej siete. Do troch mesiacov od uvedenia na trh bol vo všetkých jeho prevádzkach na celom Slovensku a do súčasnosti ide o jeden z najpredávanejších výrobkov.

Andrea Dibarbora Hinková ■

*„Mnohokrát sme dokázali našu schopnosť zabezpečiť pre partnera akciový tovar, a to aj v tom prípade, ak bola akcia dohodnutá skutočne na poslednú chvíľu,“
Ing. Richard Vajda, obchodný riaditeľ spoločnosti Fornetti Slovakia, spol. s r.o.*