

2015

ЗИМА-ВЕСНА

MI



"МЕЖДУНАРОДНАЯ  
ЗВЕЗДА КАЧЕСТВА"

лауреат премии

PARIS 2004

WORLD QUALITY  
COMMITMENT

ИНФООЛ  
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ

& FISHMAKER

ИТМЕИКЕР



[www.holkof.com](http://www.holkof.com)

**Адрес производства:**

HOLKOF GmbH  
Ринсхоф 2  
49439 Штайнфельд-Мюлен,  
Германия

**Представительство:**

Филиал ООО "ХОЛКОФ Г.м.б.Х."  
127411, Москва,  
Дмитровское шоссе, д. 157, стр. 15,  
офис 15208

Тел.: (499) 258 - 08 - 76

Факс: (499) 258 - 08 - 75

E-mail: [office@holkof.com](mailto:office@holkof.com)



## ХОЛКОФ ГмбХ – немецкий производитель о своих планах работы на российском рынке



Фото: Елена Козак

Второго марта в Москве, рядом с аэропортом Шереметьево, в гостинице Radisson Blue прошла пресс-конференция компании Holkof GmbH, куда был приглашен наш корреспондент. На встрече нам удалось узнать о специфике работы этого предприятия, а также о причинах интереса к российскому рынку и планах на 2015 год.

Компания Holkof GmbH сравнительно недавно присутствует на российском рынке ингредиентов для мясopерерабатывающей промышленности – с сентября 2014 года. Первые лица компании – Эрнест Холлерер, Наталия Кофанова и Грегор Шеффер – рассказали на пресс-конференции о том, как они начинали свой путь в отрасли и что привело их к созданию собственного производственно-торгового предприятия.

Эрнест Холлерер родился и вырос в семье предпринимателя, занимающегося переработкой мяса. Так что, как говорит сам Эрнест, вся его жизнь связана с мясopереработкой. Со своим теперешним партнером, Грегором Шеффером, Эрнест познакомился во

время обучения в известнейшей специализированной высшей школе – Федеральном институте по вопросам питания и пищевых продуктов (г. Кульмбах, Германия). После окончания обучения их пути разошлись. Грегор занялся исследовательской деятельностью, затем организовал собственное производство ингредиентов и стартовых культур, а Эрнест как технолог-консультант нашел себя в сфере продаж. Этому он посвятил уже 28 лет своей жизни, 15 из которых проведено в России и странах СНГ.

В отличие от Эрнеста и Грегора, Наталия начала свою карьеру в мясной индустрии в должности переводчика с немецкого языка. Ее настолько увлекла эта отрасль, что спустя некоторое время она получила дополнительное профильное образование в области прикладных биотехнологий. Многие специалисты отрасли знают Эрнеста Холлерера как ответственного за технологическое направление в компании Schaller Lebensmitteltechnik. Действительно, почти 18 лет Эрнест проработал в этой компании, о чем с благодарностью упомянул на пресс-конференции. «Я пользовался полным до-



Фото: Елена Козак

верием владельцев и отвечал 100%-ной лояльностью. У нас часто могли быть разные взгляды, мы отстаивали свои точки зрения и всегда приходили к общему знаменателю по многим стратегическим вопросам. Но настал момент сделать следующий шаг. Чувствуя в полной мере свою ответственность перед заказчиками и коллегами, я пришел к тому, что придется действовать на рынке самостоятельно.»

Новая команда, сформированная Эрнестом, Грегором и Наталией, видит свои преимущества на рынке в качестве и стабильности своих продуктов, в знании потребностей мясopереработчиков и рыночной конъюнктуры. Целевой сегмент для Holkof GmbH – это колбасные изделия средней и высокой ценовой категории. «В России для меня ориентиром стали колбасы, вырабатываемые по нормам ГОСТ. Можно сказать, что колбасная культура здесь очень близка к тому, к чему я привык с детства», говорит Эрнест. Поэтому и продукты, вырабатываемые на заводе компании в Германии, проходят тщательный контроль качества. Это касается как поступающего сырья, так и всей производственной цепочки.

Контроль конечного продукта – это фотометрический анализ, позволяющий сравнить каждую новую партию с эталоном. Только полное совпадение всех параметров обеспечивает выпуск партии в продажу. «Мы в полной мере осознаем ответственность за каждый килограмм», дополняет Грегор Шеффер. «Представьте, что завод производит 100 килограмм колбасы. Наш продукт занимает в этом количестве, к примеру, 1,5%. Казалось бы, совсем немного, но именно эти 1,5% могут быть решающими для продукта в целом и его восприятия покупателем.» Одним из важных условий успеха команда Holkof

видит свою близость к рынку. Двести двадцать дней в году Эрнест Холлерер проводит в поездках по городам России, общается с заказчиками и торговыми партнерами, чтобы выявить потребности и оптимизировать пакет услуг. Существенным преимуществом является то, что все первые лица компании, отвечающие за стратегию развития, производство и продажи, имеют специальное технологическое образование. Благодаря этому процесс принятия решения осуществляется максимально быстро и с пониманием специфики производственного процесса у заказчика.

Свой продукт компания Holkof GmbH продает через дилерскую структуру. У торговых представителей есть возможность покупать продукт прямо с завода. Восемь дней необходимо на производство и столько же на доставку продукта в Россию.

В планах на 2015 год – организация склада или собственной дистрибуции в России. Логистику на таком большом пространстве нельзя сравнить с внутриевропейской: если внутри Еврoзоны любое колбасное производство может индивидуально заказывать ингредиенты «под себя», то для пищевой отрасли России, стран Таможенного союза существуют свои стандарты, регламенты, сертификаты, которые регулируют использование пищевых ингредиентов. Несмотря на то, что компания Holkof GmbH существует совсем недолго, результат первых четырех месяцев работы впечатляет. 15 сентября 2014 года руководство провело первую презентацию компании для своих торговых партнеров. В середине октября начались первые поставки и на сегодняшний день на территории России продано уже более 10 грузовиков мясных и пищевых добавок.



Фото: Елена Козак

Помимо организации склада и/или дистрибуции в России в 2015 году, руководство компании Holkof GmbH планирует уверенно закрепиться на российском рынке и продолжить стабильное планомерное развитие.

Материалы подготовила Елена Козак