

Традиции и современность

Производитель хлебопекарных печей, расстойного оборудования и холодильной техники фирма DEBAG приобрела свои ноу-хау благодаря длительному опыту и связям с небольшими предприятиями. Экспортируя оборудование и установки, произведенные в Германии, руководитель предприятия **Йост Штраубе** намеревается продолжить курс на рост.



+++ В настоящее время в компании работает 160 сотрудников

+ Борхфельд: *Господин Штраубе, расскажите об основных событиях в истории фирмы DEBAG.*

++ Штраубе: Как Вы знаете, предприятие было основано в 1911 г. в Мюнхене. В 1936 г. был заявлен патент на MONSUN. В 1924 г. во Фрайберге, Саксония, было основано предприятие Backofenfabrik Gustav Schmidt & Söhne. Там, также как и в филиале в Баутцене, создавали каменные хлебопекарные печи вплоть до начала Второй мировой войны. В 1945 г. производство было возобновлено, и после образования ГДР предприятие было переименовано в «BOFABA» и в начале 70-х годов было включено в состав комбината «Fortschritt Landmaschinenbau». Будучи единственным производителем хлебопекарных печей в ГДР, а также благодаря экспорту в страны Восточной Европы, предприятие развивалось в рамках государственной плановой экономики вплоть до конца 80-х годов. После смены политического курса предприятие вышло из состава комбината и в 1989 г. было преобразовано в GmbH.

++ Борхфельд: *Вы тесно связаны с предприятием на протяжении многих лет. Какие изменения были самыми глобальными?*

++ Штраубе: В начале 90-х годов предприятие было приобретено той же семейной компанией, которая до этого приобрела DEBAG в Мюнхене. С 2008 г. мы входим в объединение предприятий, наряду с фирмами ascobloc Gastro-Gerätebau GmbH и AlexanderSolia GmbH, что дает нам возможность расширять и дополнять ассортимент изделий и услуг.

++ Борхфельд: *Сколько сотрудников у Вас работает?*

++ Штраубе: В настоящее время на двух производственных предприятиях работают 160 сотрудников. В последние несколько лет наша компания сильно выросла, что позволило привлечь дополнительную рабочую силу. Кроме того, у нас есть собственные предприятия в Польше, России, Франции и США.

++ Борхфельд: *Давайте поговорим о Ваших клиентах. Из какой они отрасли?*

++ Штраубе: Наша компания берет свое начало от небольших хлебопекарных предприятий. В настоящее время мы предлагаем печи, расстойные установки и холодильную технику. Предприятия розничной торговли продуктами питания способствовали развитию фирмы DEBAG благодаря распространению станций выпечки. Как уже говорилось, история компании начиналась с небольшого предприятия. Благодаря полученному опыту мы в

+++ Производственная мощность печи DECON на 20 % выше традиционной печи при такой же полезной площади и небольшой высоте. Встроенный пропариватель обеспечивает клиентам большую гибкость





+++ Директор Йост Штраубе

состоянии обслуживать весь рынок – хлебопекарные и торговые предприятия, а также предприятия общественного питания.

++ Борхфельд: Какова доля экспорта, и как компания развивалась в этом направлении?

++ Штраубе: В 90-е годы доля экспорта составляла 10 %, в настоящее время она достигает 50 %.

++ Борхфельд: Как долго клиенты должны ждать, пока будет готова печь?

++ Штраубе: На наших предприятиях мы можем действовать достаточно гибко, в зависимости от задания и хода производственного процесса. Наш опытный персонал при необходимости работает и в выходные, и в дополнительные смены. Длительность поставки зависит от типа продукта и проекта и составляет от 10 дней до 4 недель.

++ Борхфельд: Как Вы можете охарактеризовать состояние заказов?

++ Штраубе: Как уверенно позитивное, мы с оптимизмом смотрим в будущее.

++ Борхфельд: Помимо печей и расстойных установок, Вы также предлагаете холодильную технику. Недавно появились также профессиональные кухни и оборудование под маркой DEBAG-Foodtech. Как они были восприняты клиентами – приобретают ли хлебопекарные предприятия подобное оборудование?

++ Штраубе: Продукция под маркой Foodtech призвана вывести нас на новые рынки. Оборудование, например, овощерезка и универсальные кухонные комбайны для пищевых производств, предназначены для профессионального применения, например, в пекарнях, предлагающих большое количество снеков и горячих блюд. Мы планируем дальнейшее продвижение на этом рынке.

++ Борхфельд: Где Вы видите возможности для роста?

++ Штраубе: Прежде всего, в сфере экспорта, в частности, в Европе. Россия и Северная Америка для нас также

являются стратегическими и главными рынками. При этом нам важно предлагать качественную продукцию, так как наше доброе имя должно оставаться незапятнанным. Если мы не можем обеспечить надлежащий уровень услуг и последующее обслуживание, мы откажемся от сделки.

++ Борхфельд: Что Вы порекомендуете небольшим пекарням, желающими выделиться на фоне предприятий розничной торговли продуктами питания?

++ Штраубе: Торговые предприятия в настоящее время нарастили обороты благодаря станциям выпечки. Небольшие пекарни могут выделиться на их фоне качеством продукции и наличием региональных продуктов в ассортименте. При этом пекарь должен сохранять аутентичность и включать в свой ассортимент новую продукцию.

++ Борхфельд: Давайте вернемся к оборудованию. Насколько важна модернизация?

++ Штраубе: Число сотрудников в нашем отделе исследований и разработок в последние годы выросло вдвое. Разработки и доработки производятся с учетом требований клиентов. Безусловно, наши сотрудники учитывают тенденции, характерные для отрасли, и разрабатывают собственные идеи. Кроме того, мы следим за ситуацией на рынке и применяем свои знания при создании новых разработок. Кроме того, мы организуем совместные проекты с Научно-исследовательским институтом зерна и Техническим университетом Дрездена, а также VILB в Бремерхафене.

++ Борхфельд: Темы гигиены и очистки приобретают все большее значение. Какие решения предлагаются в настоящее время?

++ Штраубе: Для печей, устанавливаемых в магазинах, мы предлагаем систему e.CLEAN.SYSTEM®, которая неуклонно совершенствуется. Эта система пользуется большой популярностью у крупных клиентов. Мы также работаем над оптимизацией и эффективной организацией процесса очистки во всех предлагаемых нами установках.



+++ Система управления интуитивно понятна. Еще одна характерная особенность – объединение отдельных установок в единую сеть

++ Борхфельд: Что было сделано в сфере управления?

++ Штраубе: В настоящее время мы наблюдаем автоматизацию процессов на хлебопекарных предприятиях, оптимизацию технологического процесса выпечки и сокращение числа ошибок. Кроме того, должны быть представлены технологические процессы – с определенными интервалами и интуитивно понятным управлением. Также пользуется спросом объединение различных видов оборудования в единую сеть с центральной системой управления и возможностью дистанционного доступа, чтобы контролировать программы выпечки и оптимизировать предлагаемые услуги.

++ Борхфельд: Играет ли тема энергопотребления важную роль?

++ Штраубе: Очень важная тема – причем, речь идет не столько о самом потреблении, сколько о его оптимизации. Это обеспечивается благодаря качественной изоляции, оптимизации рабочего процесса и использованию оборудования на месте в сочетании с другим установками. Объединение в сеть играет ключевую роль.

++ Борхфельд: На выставках Вы представляете печи DECON с пропаривателем. Как их принимает публика?

++ Штраубе: Мы получаем положительные отклики на этот продукт – как в функциональном плане, так и в плане дизайна. Производственная мощность печи DECON на 20 % выше традиционной печи при такой же полезной площади и небольшой высоте. Встроенный пропариватель обеспечивает клиентам большое количество преимуществ и большую гибкость. Это позволяет производить высококачественную продукцию, причем, не только традиционные хлебобулочные изделия.



+++ На предприятии в Баутцене производятся печи для торговых залов. В Кёнигсбрюке производятся многоярусные и стеллажные печи, а также холодильное и расстойное оборудование.

++ Борхфельд: Каким Вам представляется будущее фирмы DEBAG?

++ Штраубе: Мы видим себя как постоянного партнера хлебопекарных предприятий и признанного поставщика оборудования для предприятий розничной торговли продуктами питания и предприятий общественного питания в Германии и других европейских странах, а также за пределами Европы. Кроме того, мы будем продвигать DEBAG как признанного и уважаемого работодателя в регионе.

++ Борхфельд: Господин Штраубе, большое спасибо за интервью. **+++**

рекламный модуль



МЕЖДУНАРОДНАЯ РУБРИКА



ХЛЕБОПЕКИ ВСЕХ СТРАН, ОБЪЕДИНЯЙТЕСЬ



ГЕРМАНИЯ



БЕЛАРУСЬ



КАЗАХСТАН



УКРАИНА



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.