

# «Уральские кондитеры» знают, чем удивить любителей сладкого



*Компания «Уральские кондитеры» работает на рынке кондитерских изделий уже 20 лет, из года в год предлагая покупателям все новые фантастически вкусные сладости – всевозможные виды печенья, зефира, мармелада, пастилы и конфет. Неизменно радовать ценителей сладкого и предвосхищать их желания сотрудникам компании помогает искренняя любовь к своему делу и стремление выпускать ту продукцию, которой они отдают предпочтение сами.*

Сегодня Группа компаний «Уральские кондитеры» является одним из крупнейших производителей мучных кондитерских изделий, уверенно входя в топ-30 компаний-производителей Российской Федерации. Производственные мощности и объемы производства постоянно растут. В ближайших планах компании – войти в десятку российских лидеров по выпуску кондитерских изделий.

## Четыре пятилетки

В 1995 году в Челябинской области была запущена линия по изготовлению затяжного печенья. Этот момент и стал точкой отсчета в истории компании «Уральские кондитеры». Мощность производства в то время составляла 280 тонн продукции в месяц. Сейчас одна только эта линия выдает 340 тонн кондитерских изделий в месяц. Первоначально компания осуществляла поставки сладостей только на территорию регионов Уральского федерального округа. С 1998 года продукция компании поставляется в Казахстан, а еще через два года кондитерские изделия под брендом «Уральские кондитеры» появились в магазинах Омска и Перми.

2001 год ознаменовался запуском линии сахарного печенья мощностью 540 тонн продукции в месяц. В следующем году был введен в эксплуатацию цех по выпуску сдобного печенья, оборудованный отсадочными машинами. Мощность итальянской линии составила 140 тонн в месяц. В 2003 году «Уральские кондите-

ры» впервые представили свою продукцию на престижной площадке «Продэкспо» и с тех пор не пропускают практически ни одной выставки. В 2004 году открылся цех по производству конфет и мармелада мощностью 120 тонн продукции



в месяц, оснащенный оборудованием российского производства. И сегодня на территории Челябинской области и за ее пределами знают и любят конфеты «Молоко Жар-птицы» ассорти и «Молоко Жар-птицы» премиальной торговой марки «Сказкино».

Важным событием третьей пятилетки работы компании (2005-2010 гг.) стало увеличение мощности цеха по производству сдобного печенья: после реконструкции здесь начали выпускать до 250 тонн продукции ежемесячно. В 2010 году

«Уральские кондитеры» приступают к поставкам продукции в западные и центральные регионы страны, а также активно занимаются внешнеэкономической деятельностью.

В 2012 году была проведена реконструкция линии овсяного печенья. Благодаря запуску тун-



нельной печи мощность линии была увеличена вдвое. Здесь выпускается овсяное печенье с различными вкусами и добавками – орехами, шоколадом, изюмом.

На тот момент компания успешно работала на рынке стран СНГ: Казахстана, Азербайджана, Таджикистана и Абхазии. В 2014 году к этим странам присоединяются Киргизия, Беларусь, Узбекистан, Туркменистан, Монголия и Германия.

И вот, наконец, наступил 2015 год – год 20-летнего юбилея «Уральских кондитеров». Несмотря на экономический кризис, компания строит новую фабрику (уже введена в эксплуатацию первая линия) с соблюдением требований британской системы сертификации FSSC 22 000. Это самая совершенная, строгая и современная система безопасности пищевых продуктов. Компания «Уральские кондитеры» в числе первых в Челябинской области внедрила стандарт FSSC 22 000. Совсем скоро будут запущены в эксплуатацию еще две новых итальянские производственные линии.

### Производство

Компания «Уральские кондитеры» – крупное производственное предприятие, которое стремится к тому, чтобы каждое изделие по вкусу и эстетическим характеристикам было выполнено как авторское произведение кондитерского искусства. Для этого у предприятия есть все: новейшие технологии, профессиональные кадры, желание и возможность экспериментировать.



Три производственные площадки компании суммарной площадью 13 000 кв.м оснащены современным высокотехнологичным оборудованием отечественного и зарубежного производства. На предприятии работают пять высокопроизводительных поточных линий на основе туннельных печей: линия сдобного овсяного печенья, линия затяжного печенья, линия сдобного печенья, линия сахарного печенья, линия по производству мармелада и конфет. Запуск шестой линии запланирован на лето 2015 года. Суммарный объем производства сегодня составляет 2 000 тонн продукции в месяц. Ассортимент весовой и фасованной продукции – 250 SKU в восьми категориях.

Изделия компании «Уральские кондитеры» не только вкусны, красивы, полезны для здоровья, но и абсолютно безопасны. Предприятие внедрило трехступенчатую систему контроля качества, которая включает контроль входного сырья, забор проб продукции на каждом производственном этапе и проверку готовой продукции перед отгрузкой.

Контроль качества осуществляет аттестованная лаборатория. Компания выбирает только надежных, высокопрофессиональных поставщиков сырья, в сотрудничестве с которыми возможно выпускать продукцию, которая по качеству и цене соответствует потребностям и ожиданиям покупателей. Для более эффективного управления закупочной деятельностью, снижения издержек, повышения рента-





бельности «Уральские кондитеры» придерживаются ключевых ориентиров при осуществлении закупок: конкурентная цена на рынке, своевременность поставок, высокое качество поставляемых товаров.

Продукция предприятия действительно инновационная. Современные технологии и рецептуры позволяют так комбинировать классические ингредиенты, чтобы получить продукт, способный по-настоящему удивить покупателя и полюбить его надолго. Вот лишь несколько наименований, по которым потребители узнают бренды «Уральские кондитеры» и «Сказкино» (продукцию Группы компаний «Уральские кондитеры»): «Апельсинка», сахарное печенье «Со вкусом сыра», «Жемчужина», «Му-му-ка», сдобное печенье «С творожной начинкой», «Палочки в шоколадной глазури», «Штрудель с яблоком и корицей». Есть у компании и совершенно уникальные продукты, которые не предлагает больше ни один производитель: например, оригинальное печенье в виде апельсина, ананаса, яблока и малины. Ежегодно в ассортимент предприятия вводится до 30 новых позиций! При этом изобретение интересных вкусов и форм не исключает внимания к традициям. Челябинские и коркинские кондитеры сохраняют классические рецепты печенья, чтобы напомнить покупателям вкус, знакомый с детства. Передовое упаковочное оборудование позволяет дольше сохранять продукцию свежей.

**1+1 = 3**

- Рационализируйте технологический процесс тестообработки
- Привнесите подлинный натуральный аромат в ваш хлеб!
- Сразите вашего клиента!

Ферментатор для жидких заквасок **Tradilevain** + Делитель-формовщик **Tradiform**

WWW.JAC-MACHINES.COM

**JAC**

### Дистрибуция

Группа компаний «Уральские кондитеры» поставляет продукцию практически во все регионы России: от Санкт-Петербурга до Владивостока и от Сургута до Самары. Компания успешно конкурирует даже на таких исконно «кондитерских» территориях, как Пенза и Киров. Однако стратегическим направлением сбыта предприятие все же считает регионы Уральского федерального округа. Уже почти двадцать лет сотрудники департамента продаж развивают внешнеторговые связи. На сегодняшний день уральские сладости экспортируются в страны дальнего и ближнего зарубежья: в Казахстан, Киргизию, США, Монголию, Беларусь, Абхазию,

Узбекистан, Азербайджан, Туркменистан, Таджикистан, Германию и другие страны Евросоюза. Продукция компании «Уральские кондитеры» продается на территории 30 стран мира. В ближайших планах – освоение рынка Канады, ОАЭ и Израиля.

Логистическая система предприятия включает 3 000 кв.м складских помещений и собственный автопарк с 9 единицами большегрузного транспорта. Также «Уральские кондитеры» сотрудничают с ведущими транспортными компаниями. Склад работает в круглосуточном режиме, в целях соблюдения условий хранения проводятся плановые ротации (не менее 2/3 срока реализации). Компания сохраняет стабиль-

ные партнерские отношения с 70 крупными клиентами на протяжении более чем 15 лет, потому что гарантирует своим контрагентам оперативность отгрузки (со времени получения заявки отгрузка продукции осуществляется на третий день), быстроту доставки, стабильно высокое качество и достойный уровень сервиса в работе с торговыми сетями – поставки продукции осуществляются в полном объеме и без претензий по качеству. Маркетинговая политика предприятия отличается гибкостью, производитель оказывает своим партнерам маркетинговую поддержку в программах стимулирования сбыта.

Группа компаний «Уральские кондитеры» работает с основными федеральными



*Пётр Граф  
Генеральный директор*



*Марк Гроо  
Председатель Совета директоров*



*Тимур Валеев  
Коммерческий директор*



*Алексей Притуленко  
Руководитель отдела продаж Восток*



*Алексей Каблинов  
Руководитель отдела продаж ВЭД*



*Юлия Биктеева  
Руководитель отдела продаж Север*



*Евгений Шумилин  
Руководитель отдела продаж Запад*

торговыми сетями («Магнит», X5 Retail Group, «Монетка», «Красное и Белое», «Дикси», «Виват», «Кировский», «Проспект») и развивает собственную розничную сеть. На сегодняшний день продукция бренда «Сказкино» продается в девяти фирменных магазинах Челябинска и Коркино.

### Кадровая политика

На сегодняшний день на предприятии, включающем три крупные производственные площадки – одну в Челябинске и две в Коркино, трудятся более 800 человек.

«Уральские кондитеры» – надежная, стабильная производственная компания, которая предоставляет специалистам возможность реализовать свой потенциал и – что совершенно логично – взамен ждет от них весомого вклада в достижение целей компании, одна из которых – быть лидером по производству печенья. Многие сотрудники работают на предприятии уже больше семи лет.

Особое внимание руководство компании уделяет лидерским качествам и профессиональному росту сотрудников, считая основой для саморазвития реальную

работу и командное взаимодействие. На предприятии всячески поддерживается и стимулируется стремление сотрудников к получению дополнительных навыков и знаний.

При открытии вакансии ведется жесткий отбор, собеседования проходят в несколько этапов, цель которых – найти не просто грамотного специалиста, но и человека, всей душой любящего свою работу. Специалисты приходят в компанию «Уральские кондитеры» из разных отраслей, однако очень часто бывает так, что вакансия закрывается в течение 1-2 дней, поскольку компания формиру-

ет кадровый резерв. Многие из сотрудников службы производства – выпускники Коркинского техникума пищевой промышленности.

### Честность как основа

Сотрудники предприятия «Уральские кондитеры» уверены, что основа успешного бизнеса – это честный подход, служащий признаком уважения как к потребителям, так и к партнерам. Суть этого подхода складывается из четырех ключевых факторов:

*1. Честность – один из стратегических принципов деятельности нашей компании. Мы не лукавим, когда говорим о высоком качестве нашей продукции, потому что используем в производстве продукции только лучшее сырье, натуральные ингредиенты и не идем по пути удешевления рецептур.*

*2. Мы ведем политику прозрачных взаимоотношений с партнерами, в срок и в полном объеме осуществляя поставки.*

*3. Мы опираемся на профессионализм коллектива и бережно относимся к кадрам.*

*4. Лояльность клиентов для нас не пустой звук. Ваши пожелания и предложения нередко становятся отправной точкой в процессе создания новых рецептур, упаковки и в улучшении сервиса.*



За 20 лет успешной работы предприятие получило множество наград и медалей международных и региональных выставок.

Редакция журнала «ПАРТНЕР: Кондитер, хлебопек» от всей души поздравляет Группу ком-

паний «Уральские кондитеры» с юбилеем и желает дальнейшего активного развития, процветания и творческого вдохновения!

*Анастасия Иванова*





**Председатель Совета директоров Группы компаний «Уральские кондитеры» получил высшее образование в Лондоне. Приступив к работе на предприятии в 2011 году, Марк Владимирович Гроо начал применять полученные знания на практике. Благодаря свежему взгляду на кондитерскую отрасль ему удалось воплотить в жизнь новый подход к ведению бизнеса.**

# Марк Гроо:

«Работать надо так, чтобы не возникало претензий к самому себе»

**П.: Марк Владимирович, в чем же заключается этот новаторский подход?**

**М. Г.:** Я бы сказал, что компания стала более современной сразу в нескольких аспектах. Во-первых, костяк команды дополнился молодыми прогрессивными кадрами, которые привнесли свою энергию и энтузиазм. Во-вторых, компания сегодня активно развивается в соответствии с актуальными тенденциями рынка. У нас работает инновационное иностранное оборудование, применяются современные виды упаковок, наряду с классическими рецептурами используются оригинальные разработки.

**П.: В чем Вы видите основную задачу руководителя крупного предприятия? Меняется ли она в зависимости от отрасли, в которой работает компания?**

**М. Г.:** Главная цель любого руководителя – привести компанию к успеху. А вот методы достижения этой цели могут меняться в зависимости от специфики отрасли, масштаба предприятия и уровня самого руководителя.

**П.: Каким человеком представляют Вас коллеги и подчиненные? Насколько этот образ совпадает с тем, какой Вы на самом деле?**

**М. Г.:** Я всегда веду себя естественно и не хочу создавать какой-то искусственный образ, надевать маску. Думаю, что сотрудники видят меня человеком, который способен принимать смелые решения и нести за них ответственность.

**П.: В чем, по-Вашему, секрет успеха компании «Уральские кондитеры»?**



**М. Г.:** Успеху компании сопутствует множество факторов. Но главное, на мой взгляд, это наш талантливый коллектив, замечательный людской потенциал. Конечно, нам также помогают ключевые принципы, которые лежат в основе деятельности компании: политика честности, открытости и прозрачности. Мы всегда открыты к диалогу с партнерами и потребителями, готовы к изменениям, происходящим на рынке. Я бы назвал это правильным самосознанием в масштабах предприятия. Мы постоянно стремимся расширять свои границы, посещаем международные выставки, общаемся с клиентами, впитываем новый опыт и генерируем новые идеи.

**П.: Когда Вы планируете полезные нововведения в компании, Вы наверняка думаете в первую очередь о своем покупателе. У Вас есть какое-то представление о том, что это за человек?**

**М. Г.:** Я читал, что Пьетро Ферреро, основатель итальян-

ской компании Ferrero Rocher, думая о своем покупателе, представлял себе конкретную женщину определенного возраста и социального положения, он даже дал ей имя. Так вот у меня такой женщины нет.

**П.: Насколько изменились условия работы компании за последний год?**

**М. Г.:** Конечно, условия работы изменились. Усилилась конкуренция, требования покупателей стали более строгими. Вообще, работать с каждым годом становится все сложнее, но в то же время все интереснее. Покупатель четко «голосует рублем» за ту продукцию, которая ему нравится. Он много путешествует, видит интересные новинки и от нас тоже ждет каких-то новшеств. Кстати, надо отметить, что в России различных видов оригинального печенья больше, чем в Европе. А самое большое разнообразие – в США.

Не буду кривить душой. Кризис – это всегда плохо, но мы и наши коллеги по цеху уже



пережили не один кризис, так что и с этим справимся. Мы все находимся в одинаковых условиях, играем на одном поле. Выстоять и развиваться дальше «Уральским кондитерам» помогает хорошее знание рыночной ситуации. По итогам отраслевых выставок этого года, таких как «Продэкспо» и «Современное хлебопечение», могу сказать, что интерес со стороны представителей ближнего и дальнего зарубежья увеличивается. Перемены, произошедшие в

последнее время на кондитерском рынке, открывают новые возможности для развития в соответствии со стратегией импортозамещения, которую активно поддерживают российские власти.

**П.: Какие кондитерские изделия из ассортимента компании Вы сами предпочитаете видеть на своем столе?**

М. Г.: Пословица о сапожнике без сапог – не про меня. Я очень люблю сладости нашего производства, особенно печенье с

творожной начинкой, штрудели, мармелад, палочки с глазурью.

**П.: Какие качества должен сочетать в себе продукт, чтобы покорять потребителей и пользоваться успехом на рынке?**

М. Г.: Я уверен, что продукт должен быть, в первую очередь, вкусным и простым. То есть человек должен понимать, из чего сделано то, что он ест. Конечно, существует длинный список характеристик товара, на которые обращают внимание маркетологи: свежесть, польза для здоровья, цена, дизайн упаковки, место на полке в магазине. Но лично для меня на первом месте вкус и понятность продукта.

**П.: Чем Вы любите заниматься в свободное время?**

М. Г.: Мои хобби – это конный спорт и шахматы. Я люблю сам играть в шахматы – как «вживую», так и через интернет, а также слежу за международными соревнованиями.

**П.: Есть ли у Вас некое жизненное кредо, которому Вы следуете и в работе?**

М. Г.: Я считаю, что необходимо постоянно развиваться и каждый день делать что-то лучше, чем в предыдущий. Хотя бы на сантиметр, но продвинуться вперед. И еще надо работать так, чтобы не возникало претензий к самому себе, чтобы не было стыдно перед самим собой, что ты что-то не успел или с какой-то задачей не справился. Чтобы достичь успеха, нужно делать все по максимуму. Хотелось бы, чтобы и другие люди тоже руководствовались таким принципом.

**Беседовала  
Анастасия Иванова**

## Все грани хлебопечения



[WWW.SEMZ-URAL.RU](http://WWW.SEMZ-URAL.RU) (343) 37 37 171 (121)

**СЭМЗ**  
СВЕРДЛОВСКИЙ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД

Москва: (495) 665 01 45

Новосибирск: (383) 2302182

Ростов-На-Дону: (863) 204 09 62

Санкт-Петербург: (812) 448 98 16