



Революционный держим шаг!

Дмитрий Фролов, гендиректор кондитерской фабрики «Братья Грим».

За плечами у Дмитрия Фролова учёба в военной академии по специальности судоводителя, а затем – военная академия связи в Санкт-Петербурге. Довелось и в армии послужить, хотя связать жизнь с обороной страны не получилось. Но из армейского опыта Дмитрий Владиславович вынес главное: ответственность за свои поступки и готовность работать не покладая рук.

Сказывалось и то, что в советских учебных заведениях людям не просто вкладывали знания, но и учили трудиться, прежде всего, на благо других, не думая о личной выгоде. Вот почему советское образование до сих пор является знаком высокого качества для специалиста и особенно – руководителя, да и само слово «советский» для большинства россиян синоним слова «хороший».

Советское прошлое – и учёба, и служба в армии – особенно пригодились Дмитрию Фролову после того, как в 2009 году он стал совладельцем бренда «Братья Грим», ранее известного в другом регионе.

Мы – это то, что мы едим. А значит, вместе с выпечкой, состоящей в основном из муки, мы получаем кроме калорий и полезных для нас элементов, ещё и кусочек солнца, и каплю тепла летнего дождя. А главное – любовь и заботу хлеборобов, которые сеяли и растили колосья, ставшие мукой, а также пекарей и кондитеров, своими заботливыми умелыми руками превративших эту муку в свежую, ароматную, тающую во рту выпечку и любимые нами сладости.

К сожалению, на Нижегородской земле сейчас осталось очень мало мест, где колосится ржанье и пшеничные поля. Зато наш край по-прежнему может гордиться теми, кто перерабатывает зерно и производит кондитерские изделия высокого качества. В их числе мы можем назвать и кондитерскую фабрику «Братья Грим».

В каталоге продукции этой фабрики много самых разных видов печенья. Сахарное, сдобное, песочное, пирожные, кексы, печенье с разными видами начинок – желейным мармеладом, сгущённым молоком, суфле, в глазури всевозможных видов...

Кондитерской продукцией рынок сейчас изобилует, поэтому приходится постоянно расширять ассортимент, выводить на прилавки новинки, – поясняет генеральный директор фабрики Дмитрий Владиславович Фролов. – Так что стоять на месте нельзя.

С особой ответственностью на фабрике подходят к отбору сырья для производства сладостей: закупается всё только самое лучшее и, по возможности, нижегородское, хотя часть приходится на импорт: орехи, изюм, пектины, ароматизаторы... И – никакого пальмового масла, ника-

ких растительных жиров и всего прочего, что может негативно отразиться на здоровье потребителей. Несмотря на это, путь на нижегородские прилавки был для печенья «Братья Грим» непрост, брать его на реализацию не торопились. Не каждый рискнёт сотрудничать с молодым, никому не известным производителем, к тому же предлагающим продукт, который стоит немного дороже, чем товар конкурентов. Понаемному никто не верил, что цена предлагаемого чалу никто не верил, что цена предлагаемого продукта от фабрики соответствует высокому качеству. Но время показало, что это действительно так и что нижегородцы не экономят на качестве, а тем более, на собственном здоровье.

Помогло и сотрудничество с министерством поддержки малого бизнеса и предпринимательства: в 2012 году «Братья Грим» получили приглашение на одну из нижегородских «Ярмарок выходного дня». Для молодой компании это был серьёзный шанс заявить о себе – и он был использован в полной мере. И сейчас руководство «Братья Грим» – постоянный участник различных «круглых столов», посвящённых проблемам малого и среднего предпринимательства. Кстати, большинство этих проблем можно эффективно решить: нужно лишь знать, кому обратиться за поддержкой, уметь рассказать о себе, правильно преподнести продукцию своей компании. А под лежачий камень, известно, вода не течёт.

История компании «Братья Грим» – наглядный пример успешного продвижения в непростых условиях современного рынка. Сейчас купить печенье «Братья Грим» можно в магазинах почти всех крупных торговых сетей нашего центра: «Лента», «Перекрёсток», «Спар», «Райгород», «Севен», «Авоська», «Лайм» и других.

Конечно, в работу предприятия, как и в любые другие сферы бизнеса, вмешался кризис. Стало дороже всё без исключения сырьё, а это значит, что пришлось поднять цены и на готовую продукцию – в итоге сильнее всего пострадал потребитель. В связи с временным отсутствием некоторых видов сырья пришлось менять рецептуры, сохранив при этом качество готовой продукции.

Словом, фабрика продолжает работу. По-прежнему разрабатываются и вводятся в производство новые виды кондитерских изделий, из последнего на данный момент – линейка восковых сладостей. Продукция «Братья Грим» участвует и побеждает во многих выставках. И постоянно находят новые клиенты в соседних регионах: так наше нижегородское печенье и другие лакомства постепенно выходят на федеральный уровень. Видимо, и правда настало время покупать нижегородское!



«Противные» советские ГОСТы! Но кому-то, видимо, упаковка важнее содержания

Сергей Ермаков, гендиректор ООО МПП «Алешково».

Что мы помним о великой стране с аббревиатурой «СССР»? Как ни странно, у многих велика тяга к конкретике – символам, музыке, фильмам и даже запахам и вкусам. Вот об этом и решили мы поговорить с директором ООО «Алешково» Сергеем

Васильевичем ЕРМАКОВЫМ, чьё предприятие выпускает мясные изделия.

– Я принадлежу к той эпохе, когда на прилавках магазинов была настоящая колбаса, правда она была дефицитом. – Выросло уже целое поколение людей, которые не знают её вкуса.

Не столь давно проходила очередная дегустация. Её участникам была предложена как альтернатива продукция одного из мясокомбинатов. Мы, разумеется, попробовали, и первая реакция была – недоумение. По всем органолептическим показателям можно было определить, что основная часть в этой колбасе свиная шкурка. И самое обидное, что большинство думает, что колбаса должна быть именно такой!!!

Тридцать лет назад Сергей Васильевич закончил учебу, пошел на завод. В лихие девяностые окупился в торговлю, занимался сырьём. В то время крупные комбинаты уже останавливались, колбасы не было, поэтому стали актуальны малые производства. Так он пришел к тому, что надо делать собственную про-

дукцию. Подобрали с компаньоном кадры, выкупили в Богородском районе, в Алешково, производственные площади, нашли, установили неплохое по тем временам импортное оборудование и занялись переработкой мяса. На тот момент, в начале двухтысячных, рынок стал перестраиваться, повысился уровень потребления.

– Поскольку перед собой ставили задачу выпустить качественный продукт, пришлось искать специалистов. Сегодня на ООО МПП «Алешково» коллектив, где трудится около 30 человек, производит около 120 наименований колбасных изделий и полуфабрикатов. Используется исключительно охлажденное отечественное сырьё, что гарантирует качество продукции, – говорит Сергей Ермаков.

Сейчас, в условиях современной торговли, выбор продукции огромный, и покупатель сам вправе определять, что ему покупать. Во многом спрос определяется красивой упаковкой и рекламой. Но малый и средний бизнес рассчитан прежде всего на местное потребление, где главная реклама – отзывы покупателя. Судите сами – за 13 лет работы на рынке мы себя не рекламировали, но нас знают и доверяют нашей продукции. Что касается упаковки, то это – стартовая площадка для удорожания товара. У нас тоже есть дорогая упаковка, но её удельный вес на килограмм продукции может достигать 100 рублей. Вы согласны переплачивать?

Упаковка – не всегда гарантия качества того, что содержится внутри ещё и потому, что для снижения себестоимости продукции производитель часто экономит на сырье. Маленькие предприятия зарабатывают немного, поэтому они не могут ударить в грязь лицом, они борются за рынок качеством своей продукции. Вот и мы стараемся делать так, чтобы люди вспомнили вкус настоящей советской, гостовской колбасы.