

“АСТОРИЯ” — ЦАРСТВО ШОКОЛАДА

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА “ВОЛШЕБНИЦА”

Шоколад — продукт, восхитительный во всех отношениях. Сложно найти человека, равнодушного к этому чуду. Но создание настоящего качественного шоколада — сложный процесс, где важен каждый технологический нюанс. Сотрудники кондитерской фабрики “Волшебница” в чем-то кудесники: они в совершенстве владеют сложной наукой создания шоколадных шедевров

Кондитерская фабрика “Волшебница” — яркий представитель современной динамичной, активно развивающейся компании. Обладая великолепным знанием рынка, приобретенным за долгие годы работы в кондитерской промышленности, руководящий состав компании предвидит все тренды и тенденции развития отрасли. Именно этим обусловлен тот факт, что один производитель представляет свою продукцию в наиболее востребованных на рынке сегментах — среднем и премиальном, под брендами “Волшебница” и “Астория” соответственно.

Разнообразный ассортимент, широкий спектр ценовых предложений, уникальные рецептуры, прекрасные вкусы и шикарная упаковка делают продукцию этой фабрики любимой не только у российских потребителей — ведется активный экспорт в страны ближнего и даль-



▲ Яркий рекламный ход — самая большая плитка шоколада “Астория” весом 500 кг

него зарубежья, в том числе в Германию, Израиль и США. С учетом пожеланий израильских покупателей, КФ “Волшебница” получила сертификат Кашрут. Данный сертификат подтверждает соответствие самым строгим требованиям, предъявляемым к качественным и натуральным продуктам питания.

Кондитерская фабрика “Волшебница” — это настоящее царство шоколада. В просторных цехах, оборудованных по последнему слову техники, выпускается богатый ассортимент вкуснейших лакомств, многие из которых не имеют аналогов на российском рынке. “Визитной карточкой” компании стал шоколад в стиках и уникальные конфеты с фирменной ленточкой-галстуксом — новинки, которые производитель ввел в ассортимент в 2008 году.

Огромных производственных возможностей и поистине царского богатства ас-

этому мы стараемся учесть пожелания и предпочтения всех групп потребителей, и наш ассортимент постоянно пополняется необычными новинками на любой вкус”.

Особой гордостью фабрики является уникальная линейка “Восхищение”, в которой представлены самые яркие классические вкусы шоколада — с фундуком, миндалем и кешью, классический шоколад 75%, а также уникальный, абсолютно эксклюзивный вкус — 100% шоколад.

Для маленьких сладкоежек в “царстве шоколада” тоже есть специальный продукт, для создания которого в нескольких городах России проводились исследования, целью которых было выяснение вкусовых предпочтений детской аудитории. В результате ассортимент стикового шоколада, производимого под брендом “Астория”, пополнился еще одной новинкой — “Золотыми шоколадками” со вкусами печенья, орехов и хлопьев, крем-брюле, а также любимого всеми с детства лакомства — вареной сгущенки.

Еще одно предложение, аналогов которому нет на российском рынке — дамский шоколад в стиках “Астория Light”. Этот легкий шоколад сделан на обезжиренном молоке с использованием полезных добавок, таких как

облепиха, вишневая клетчатка, орехи и мюсли, поэтому даже те дамы, которые с особым трепетом относятся к своему рациону, могут наслаждаться этими прекрасными вкусами, не боясь поправиться.

Под брендом “Астория” к запуску готовятся эксклюзивные конфеты “Восхищение”, для изготовления которых было куплено специальное швейцарское оборудование Quattro Shot, позволяющем отливать конфету, состоящую из двойной начинки, покрытой двухцветной оболочкой, что делает вкус конфет уникальным и изысканным.

Динамика развития компании — результат не только использования самого лучшего сырья и передовых технологий, это еще и результат кропотливой работы всех подразделений. Точная оценка рынка и перспектив дальнейшего развития, активная проработка нишевых возможностей, пристальное внимание к конкурентам, систематические исследования рынка, грамотно выстроенная дистрибуция — все это ежедневная работа специалистов компании.

Сотрудники компании проводят различные специализированные акции, приуроченные к запуску новой продукции или каким-либо знаменательным событиям. Например, к 500-летней годовщине появления шоколада сотрудниками фабрики был создан “Царь-Шоколад” весом 500 кг — гигантская шоколадка с этикеткой. На производство этого шедевра ушло более 280 кг сахарной пудры, свыше 106 кг тертого какао, 110 кг какао-масла. Создание самой большой в мире плитки шоколада занесено в российскую книгу рекордов.

Компания неоднократно участвовала во всероссийских и международных выставках, и продукция, производимая под брендами “Волшебница” и “Астория”, не раз была от-



▲ Богатство ассортимента КФ “Волшебница” поражает воображение

мечена наградами и медалями за высокое качество: 1 место на конкурсе “Дегустация” Intersweet-2001, золотая медаль на конкурсе “Покупай российское”, “Лучший продукт Продэкспо”, золотая медаль выставки “Весь мир питания”, “Лучший экопродукт года” выставки “ЭкопродЭкспо”, золотая медаль “РоспродЭкспо”.

История фабрики “Волшебница” — это история успеха. Первоначально на фабрике имелась одна отливочная линия и одна заверточная машина, закупалось готовое импортное сырье, а на производстве работали меньше двух десятков человек. Параллельно с ростом производственных мощностей увеличивался и штат сотрудников — сегодня специалисты, работающие на фабрике, это профессионалы своего дела с огромным опытом, чей высокий уровень квалификации был достигнут постоянным тренингам и стажировкам. Этому аспекту развития предприятия и сегодня уделяется огромное внимание.

Продукция, производимая под марками “Астория” и “Волшебница”, интересна потребителям уже на протяжении многих лет, поэтому даже в самые непростые времена компания делает все, чтобы удовлетворить желания любого, даже самого требовательного покупателя.



▲ На фабрике установлено оборудование ведущих производителей мира



▲ Кондитерская фабрика оборудована по последнему слову техники. Контроль качества осуществляется на всех этапах производства

сортимента фабрика смогла достичь благодаря постоянному развитию и стремлению предложить потребителям совершенный во всех отношениях продукт. Значительные средства инвестируются в покупку новейшего оборудования, позволяющего производить инновационные изделия. Так, приготовление шоколадных масс и начинки осуществляется на полностью автоматизированном оборудовании голландской компании Wiener/Duyvis и итальянском оборудовании марки Carle Montanary; отливка шоколадных плиток — на оборудовании компаний Nielsen и Aasted Microverk (Дания), оборудование для отсадки конфет произведено швейцарской компанией Awema.

В 2008 году КФ “Волшебница” инвестировала 1,5 млн евро в полностью автоматизированный интегрированный комплекс по завертке порционного шоколада Loesch (Германия) производительностью 2000 тонн в год. Завертка конфет и шоколада также производится на оборудовании фирм Loesch (Германия), Fima (Италия), Sapal (Швейцария), Sig (Швейцария), Rasch (Германия), кроме того, на фабрике функционирует линия дропсов фирмы Wolf (Германия).

Кондитеры, работающие на КФ “Волшебница”, делятся одним из своих секретов: “Получить столь ка-

чественную продукцию стало возможным, в том числе и благодаря тому, что производственный процесс на нашей фабрике организован по принципу полного цикла — шоколадная масса производится полностью автоматизировано. Дозация даже самых незначительных компонентов осуществляется с точностью до граммов, что позволяет исключить человеческий фактор, соблюсти на 100% все технологические нюансы и получить продукт с неизменно прекрасным вкусом”.



▲ Производство полностью автоматизировано, ручной труд сведен к минимуму, что гарантирует стабильно высокое качество продукции

Вся без исключения продукция компании отличается великолепным качеством: сырье для шоколадного производства поставляется из многих стран мира, в качестве поставщиков выступают только именитые и хорошо зарекомендовавшие себя компании — лидеры рынка. Система менеджмента качества на предприятии соответствует самым высоким требованиям, что подтверждается наличием у фабрики международного сертификата ISO 9001.

Оригинальность вкуса достигается во многом за счет использования высококачественного сырья и эксклюзивных добавок. В состав премиальных конфет и шоколада, производимых по ТМ “Астория”, входят дорогие и качественные ингредиенты, к примеру, французские коньяки, шотландский виски и одни из самых дорогих в мире орехов — макадамия, пекан и бразильский орех.

Не только прекрасные вкусы и высокое качество могут составить конкуренцию самым передовым и известным производителям. Генеральный директор фабрики Владимир Буренин уверен: “Конъюнктура рынка постоянно меняется, появляются новые бренды, совершенствуются рецептуры и создаются новые продукты. Но каждому человеку, не важно, каков его статус и социальное положение, приятно ощущать внимание и заботу. По-