



Компания Рабекфиск (Rahbekfisk)

Вкусные продукты быстрого приготовления для розничного сектора и сектора общественного питания

Компания Рабекфиск производит современные пищевые продукты для сектора розничных продаж и предприятий общественного питания. Начав как поставщик мороженого рыбного филе, сегодня компания расширила ассортимент продуктов до пяти категорий, куда входят как мясные, так и рыбные продукты. Девиз компании – это «вкусно, удобно и полезно».

Компания Рабекфиск была основана в 1955 г. в датском портовом городе Фредеричия и с тех пор занимается производством высококачественных продуктов на основе рыбы. С момента основания компания уделяет основное внимание свежести и качеству сырья, поэтому ее производственные мощности расположены в гавани, так что обработка рыбы начинается непосредственно с момента ее выгрузки с судов, и в результате заказчики получают свежайшую рыбу с превосходными вкусовыми качествами. Вкус продукта всегда имел первостепенное значение для компании. По словам Николаи Хансена (Nicolai Hansen), директора по сбыту и маркетингу, вкус – это одно из трех основных направлений работы в пищевой отрасли, а для компании Рабекфиск – самый важный аспект любого из выпускаемых продуктов. Иными словами, каковы бы ни были достоинства продукта, если он нехорош на вкус, Рабекфиск не будет его производить. Такой упор на вкусовые



Мортен Рабек Хансен (Morten Rahbek Hansen), генеральный директор Рабекфиск, демонстрирует сырье, идущее на приготовление продуктов компании.

качества отвечает приоритетному выбору потребителей: недавнее исследование потребительского рынка показало, что более 50% опрошенных при принятии решения о покупке продуктового товара считают вкус наиболее важным фактором*.

Польза для здоровья – еще один важный фактор

Еще два направления, выделяемые компанией, – это удобство приготовления и польза для здоровья. По словам г-на Хансена, полуфабрикаты всегда удавались компании, но теперь она старается отвечать заботам потребителей о здоровье, в частности, откликаться на проблему ожирения, получающего все более широкое распространение. Для Рабекфиск понятие полезного продукта ох-

ватывает не только конкретные моменты, связанные со здоровьем потребителей, но и такие вопросы, как устойчивость и воспроизводство рыбных запасов и возможность проследить весь путь продукта.

Ассортимент компании сегодня представлен пятью категориями. Первая группа – это те продукты, которые предлагаются в более или менее неизменном виде с момента основания компании. Это обычное мороженое филе рыбы с белым мясом – камбалы, лиманды и сайды, выловленной в Северном море. Несмотря на то, что компания по-прежнему включает эти продукты в свой ассортимент, их значение для общего объема производства уменьшилось. Следующий шаг по цепочке добавления стоимости – это панировка филе. Этот продукт также выпускается

с давних времен, однако, реализуя свои намерения в отношении пользы для здоровья, компания разработала продуктовый ряд с меньшим объемом панировки, в результате чего увеличился объем рыбы в продукте. Новый, «слегка обсыпанный», а не панированный продукт дает менее хрустящую корочку, но, учитывая добавленные в обсыпку травы и другие ароматные добавки, является вкусной и полезной альтернативой традиционному рыбному филе в панировке. Эти виды филе производятся как из традиционных видов плоской и круглой рыбы, так и из экзотических видов, например, пангасиуса, импортируемого из Вьетнама, и желтоперой камбалы из Китая.

Панированные продукты с начинкой

Панированные продукты с начинкой – это еще одна ступень вверх от обычной панированной рыбы. В этом случае филе начиняется соусом или каким-либо наполнителем и лишь затем панируется. Такие продукты можно употреблять в качестве легкой закуски, или между основными приемами пищи, или даже как основное блюдо, которое можно быстро приготовить в духовке. Никаких компромиссов не допускается в отношении наполнителей, которые от начала и до конца производятся самой компанией из высококачественного сырья и в сочетании с выловленной в естес-



твенных условиях рыбой обеспечивают действительно превосходный вкус конечного продукта. Потребители могут выбирать из широкого ассортимента начинок, включая соусы с пряными травами, сырный крем, соусы на основе чеснока, а также брокколи с сыром.

Одна из недавно появившихся продуктовых групп – мучные изделия из пресного слоеного теста, то есть начинка из рыбы, моллюсков и ракообразных, птицы или бекона в сочетании с соусом в оболочке из слоеного теста. Эти продукты поставляются в весовом диапазоне от 20 до 750 граммов, чтобы удовлетворить любым требованиям: они могут использоваться как закуска, второй завтрак или основное блюдо. Внедрив эту линию продуктов, компания внесла разнообразие в традиционный ассортимент, включив в него рыбу и мясо, что ознаменовало некоторый сдвиг в планах на будущее. «Мы теперь не просто производители рыбпродуктов, – говорит Николай Хансен, – а поставщики полуфабрикатов быстрого приготовления». Опыт и знания, накопленные компанией при разработке и производстве сложных полуфабрикатов на основе рыбы, теперь могут использоваться для производства продуктов из другого сырья с использованием тех же базовых принципов. Это позволяет компании предлагать более широкий ассортимент продуктов по сравнению с большинством других поставщиков такого ранга.

Сложные готовые блюда

Последняя категория продуктов – готовые блюда, и именно в этой категории предлагаются наиболее сложные и современные продукты. Обычно это филе рыбы или мяса под соусом, с гарниром из макарон, риса и картошки или



Панировка на филе лиманды уменьшена на 50% и заменена легкой обсыпкой, в результате чего получился более полезный продукт.

других овощей. Здесь могут быть самые гибкие и разнообразные решения, ограничиваемые лишь воображением заказчика. При разработке готовых блюд Рабекфиск всегда тесно сотрудничает с заказчиком, объединяя свой опыт и требования клиента для достижения взаимовыгодного результата. Умение разрабатывать продукты в тесном сотрудничестве с клиентом возникло вследствие многолетнего опыта работы компании в качестве производителя под маркой торговых фирм – в основном для Marks and Spencer в Великобритании и Migros в Швейцарии. Производство для торговых фирм по-прежнему занимает 95% в обороте компании, однако четыре года назад Рабекфиск начала

ставить на продукты свой собственный фирменный знак производителя, что позволило ей выйти на рынки десятка стран Европы, включая Германию, Ирландию и Великобританию. Основные заказчики фирменных товаров компании – большие супермаркеты. По словам г-на Хансена, компания осуществляет поставки в двенадцать из двадцати крупнейших сетей супермаркетов в Европе и сейчас исследует возможность продаж в США.

Компания заинтересована в сотрудничестве с другими странами Центральной и Восточной Европы. По мере развития рынков и все возрастающего стремления потребителей к западному об-



Филе рыбы или мяса под соусом в оболочке из слоеного теста – вкусный и удобный в приготовлении продукт, который может быть и закуской, и основным блюдом.

разу жизни будет расти спрос на вкусные продукты быстрого приготовления. Компания уже обозначила свое присутствие в Чешской Республике и Польше и сейчас рассматривает российский рынок.

Передовые технологии – ключ к успеху

Рабекфиск – в высокой степени новаторская компания, устанавливающая традиции в производстве продуктов, сочетающих хороший вкус с удобством приготовления и пользой для здоровья. Стремление компании к передовым технологиям принесло ей почетные награды на Европейской выставке морепродуктов, где продукция компании уже три года подряд выходит в финал конкурса, а в 2005 году завоевала Prix d'Elite за лучший ассортимент. Традиции в области новаторства стали одним из факторов, рассматриваемых новыми владельцами совместно с руководством Рабекфиск при покупке компании исландской инвестиционной фирмой РедСкваэра Инвест (RedSquare Invest) в декабре 2005 г. Новые владельцы продолжают стратегию компании в области разработки высококачественных вкусных продуктов.

* Datamonitor,
„The Future of Mealtimes“
(DMCM2364).

Rahbekfisk – Данные о компании

Rahbekfisk A/S
Vesthavnen
DK 7000 Fredericia
Denmark
Тел.: +45 75 92 20 00
Факс: +45 76 20 29 66
mail@rahbek.dk
www.rahbek.dk

Директор по сбыту и маркетингу: г-н Николай Хансен (Nicolai Hansen)

Ассортимент продукции: мороженые полуфабрикаты быстрого

приготовления в основном на базе рыбы

Объем производства:
12 000 тонн

Оборот: EUR55 млн (2005 г.)

Производственные мощности: 2, в Хиртсхалс (Hirtshals) – филетирование и продукты в панировке, в Фредерииции – готовые блюда, блюда в пресном слоеном тесте, филе с начинкой в панировке

Число сотрудников: 275