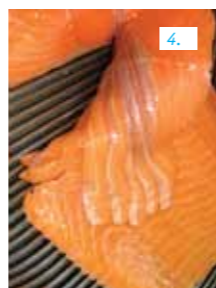
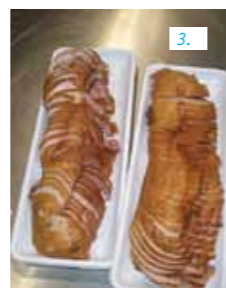


Компания: **ООО «Дуко-Техник»**
г. Подольск, Московская область,
ул. Железнодорожная, 22, корп. 6, оф. 107
e-mail: info@duco.su
www.duco.pф
www.duco.su



Начало сотрудничества



Машины GB гарантируют высокую производительность, экономии времени, а также безопасны в применении.

1, 2, GB162 – предназначена для резки целой рыбы на куски одинаковой ширины. 3, 4, GB136 – слайсер для косой нарезки рыбы и мяса.

Недавно поставщик оборудования для предприятий пищевой промышленности, компания «Дуко-Техник», заключил договор с корейским производителем машин для обработки рыбной и мясной продукции – фирмой Grand Bell. О том, почему такое сотрудничество будет выгодно для обеих сторон, а также о преимуществах новых производственных линий рассказывают президент ведущего предприятия Южной Кореи по производству оборудования для переработки рыбы и морепродуктов Grand Bell Ий Кан и его партнер в России – генеральный Директор ООО «Дуко-техник» Евгений Болгов.

Президент Grand Bell Ий Кан:
– Наше предприятие начало свою работу еще в 1972 году. С тех пор мы занимаемся разработкой и производством полной линейки машин для обработки мясных и морских продуктов, успешно внедряя

технику на внутренний и зарубежный рынки. В России Grand Bell работает уже более 10 лет. За эти годы у нас были очень хорошие продажи по Приморскому краю всех видов машин (сепараторы, слайсеры и т. д.) – более чем на 1,5 млн долларов. Из-

за близости Южной Кореи к российскому Приморью практически все продажи сделаны именно в этом регионе. Однако большая часть предприятий по глубокой переработке находится в Европейской части России, и мы давно искали молодого, агрессивного продавца, который бы представлял нас в этом регионе России, при этом разделяя наши приоритеты и видение на развитие рынка, что успешно и продемонстрировала компания «Дуко-Техник», проявив инициативу и посетив наше производство в Южной Корее (в г. Кванджу). Во время нашей встречи специалисты «Дуко-Техник» продемонстрировали хорошее знание рынка рыбного оборудования, технические знания по переработке рыбного сырья и умение вести переговоры. И это решило вопрос однозначно – мы будем сотрудничать: будем

развивать и упрочнять наши отношения, строить долгосрочную стратегию по продвижению нашего оборудования в России. Во время встречи мы подписали краткий деловой меморандум, в котором определили наши действия на ближайший год. И меня как президента порадовал тот факт, что компания «Дуко-Техник» не побоялась взять на себя финансовые обязательства по реализации нашего оборудования на определенную сумму.

Во время посещения происходило обучение сотрудников, и поэтому впрямь по всем вопросам, касающим-

рость поставок. Из-за большой удаленности и завышенных цен в тот момент приобрести оборудование Grand Bell не удалось, но хорошие отзывы о компании запали в душу.

Время спустя начали проводить анализ рынка по переработке рыбы, после долгих поисков, наконец, вышли напрямую на господина Ий Кана (ценю помощь хорошего друга и партнера Кирилла Недосекова, который поспособствовал нашей связи с ним).

Связавшись с г-м Ий Каном, мы обозначили свой интерес, получили быструю, четкую информацию по оборудованию.

конкуренцию европейским и японским аналогам, при этом была бы более доступна. В связи с этим мы подписали эксклюзивное соглашение, по которому мы гарантируем определенный объем продаж, а Grand Bell предоставляет хорошие цены на свою технику.

Уверен, что данный договор даст новый толчок развитию рыбопереработки в России в связи с доступностью высокотехнологичного инновационного и многофункционального оборудования. Планов снабдить все рыбоперерабатывающие заводы России машинами Grand Bell у «Дуко-



GB 134, 136 – автоматические слайсеры предназначены для косой нарезки рыбного филе и мясных продуктов.



Возможность скомпоновать линию по обработке рыбы исходя из Ваших потребностей: GB161 - головоруб с v-образным резом, GB162 - машина для нарезки целой рыбы с костью, GB185 - филетировочная машина, GB400 - шкуроемная машина.



GB 182 – автоматическая линия для мелкой рыбы, включает в себя головоруб и филетировочную машину (отрезание головы, хвоста, брюшка вместе с плавником, филетировка и очистка брюшка от внутренностей).

ся оборудования по переработке рыбы и морепродуктов GB, можно обращаться в «Дуко-Техник» – к нашему официальному представителю в России (Европейской части и Урале).

**Генеральный директор
ООО «Дуко-Техник»
Болгов Евгений Алексеевич:**

– О компании Grand Bell мы знаем давно, слышали очень много хорошего – о том, что оборудование надежное и недорогое по отношению к его европейским аналогам.

Еще два года назад, получив крупный заказ на оборудование для рыбопереработки, начали поиск поставщиков. Ведущие продавцы оборудования во Владивостоке советовали в один голос: «Обратите внимание на GB – не прогадаете», взахлеб описывая качество, низкую цену, всестороннее сервисное обслуживание, ско-

Когда подошли к этапу составления коммерческого предложения по комплексной линии по переработке толстолобика и карпа для одного из своих клиентов, назрела необходимость посетить Grand Bell в городе Кванджу.

27-28 марта 2012 года группа наших специалистов посетила машиностроительное предприятие, там смогли увидеть высокотехнологичное компактное производство, способное производить большое количество техники за маленький промежуток времени. Нас любезно ознакомили с оборудованием как на этапе производства и сборки, так и с уже готовым в работе.

После посещения завода интересы совпали: Ий Кан искал энергичного продавца, мы, в свою очередь, пытались найти технику, которая по качеству смогла бы составить хорошую

Техник» нет, а вот каждый второй завод – идея интересная.

Отмечу, что самым интересным оборудованием я считаю машины-слайсеры серии GB 134, 136, которые позволяют за один цикл (1-1,5 сек.) резать до 2-3 кг филе рыбы, эти же машины можно использовать для ускорения процесса резки сельди и других пород рыб при производстве пресервов. На заводе в Корее лично пробовал нарезать филе рыбы на автоматической машине GB 136 – результат отличный. Также будет интересна машина Grand Bell, которая делает нарезку целой рыбы с костями.

Впрочем, вся линейка оборудования GB займет достойное место на российском рынке, так как имеет широкий сектор по применению и обладает высокими показателями надежности. ■