

Сегодня в гостях у нашего журнала Алексей Борисович Тукаев – генеральный директор российского представительства машиностроительного завода «Дуко-Техник».

«Дуко-Техник Рос». Подводя некоторые итоги...



на которых провели серию работ по техническому обслуживанию нашего оборудования.

Далее было участие в выставке «Продтех – 2006» в Петербурге, запуск в работу нашего сайта, рассылки, реклама, командировки и т. п. В общем, идет напряжённая работа по развитию и продвижению торговой марки «Дуко-Техник».

– Почему напряжённая? Ведь до открытия представительства оборудование в России реализовывали дилеры в течение почти 6 лет! Разве этого времени мало для узнаваемости марки?

– Машзавод «Дуко-Техник» и создал нашу фирму из-за того, что объем поставок нашего оборудования не соответствовал экспортным возможностям завода. Первое, с чем нам пришлось столкнуться, – это с тем, что наше оборудование известно очень малому кругу потребителей. Если говорить цифрами – то не более 10% производителей мясной продукции вообще слышали о нашем оборудовании. Самая частая

фраза в первое время: «Дуко-Техник»? Машзавод? Впервые слышу! Пришли-те информацию о вас, и где работает ваше оборудование!». О том, что мы изготавливаем и многое другое, кроме коптильных камер, – знали и того меньше. Но сейчас ситуация изменилась. Говорить, что нас знают все – еще рано, но мы к этому стремимся. И возросшее за последнее время доверие к нам и, как следствие, увеличение объема продаж – тому полное подтверждение. В период с февраля по ноябрь 2006 года оборот составил столько же, сколько поставили российские дилеры за последние три года. Ведь соотношение «цена-качество» наших коптильно-варочных установок или климатических камер, шприцов, волчков и прочего производимого нами мясоперерабатывающего оборудования – наиболее оптимальное. При высоком техническом уровне нашего оборудования в целом и отличном качестве получаемой на нем мясной продукции – цена на него ниже любого зарубежного аналога.

– Алексей Борисович! Наш журнал уже писал о создании вашего представительства. Что изменилось с тех пор, что нового в вашей компании?

– Начать хочу с того, что в 2007 году российскому представительству «Дуко-Техник» исполняется один год. В январе 2006 года началось создание офиса и подбор кадров. И уже через месяц мы участвовали в выставке «Мясная индустрия – 2006», на которой было выставлено, в том числе, и производимое нами оборудование. Одним из итогов «Мясной индустрии – 2006» можно считать подписание договора на поставку оборудования для цеха сырокопченых изделий мощностью 40 тонн в месяц в г. Калининграде. Другой итог – люди, уже эксплуатирующие наше оборудование в России, узнали о нас, о возможности быстрой поставки ЗИП, об оперативной технологической и технической поддержке. В течение этого года мы посетили большинство работающих на нашем оборудовании мясокомбинатов,



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Инжиниринг. Проектирование. Сервис.



Климатические установки KLIMATRONIK для созревания, копчения, сушки и хранения сырокопченых колбас



Универсальный вакуумный шприц



Блокорезка гильотинного типа KNIFEBLOCK



Универсальные коптильно-варочные камеры

ДУКОТЕХНИК

высокий стиль качества



Надёжность, удобство и отличное качество получаемой продукции.

Коптильные камеры обеспечивают: варку, обжарку, тушение горячим воздухом, горячее и холодное копчение, копчение по влажности, копчение жидким дымом всех видов мясной, рыбной и пр. продукции. Программный пульт управления с выводом на ПК. Применение комбинированной системы циркуляции позволяет увеличить выход готовой продукции и снизить расход щепы.

Посетите наш стенд № D 32 на 6-м Международном Форуме "Мясная Индустрия" проходящем с 30.01 по 2.02.2007 в Москве, КДЦ "Гостинный Двор"

000 «Дуко-техник Рос»
г. Москва, ул. 7-ая Текстильщиков, д. 6/19
Тел/факс 8(495) 22 33 846, 178 91 76
e-mail: info@duco.ru
www.duco.ru

– То есть, сейчас вы стали более узнаваемыми и покупаемыми?

– Да. Однозначно. Количество оборудования, продаваемого в России, неуклонно увеличивается. К примеру, на сегодняшний день работа нашего сервисного отдела по запуску оборудования в эксплуатацию расписана на 2 месяца вперед. Сейчас наши наладчики запускают коптильно-варочную установку в Нальчике, потом запуск оборудования во Владивостоке, Воронежской области, Калининграде, Барнауле, Краснодаре и т. д. Это ли не подтверждение востребованности нашего оборудования мясопереработчиками?

– Я знаю, что машиностроительный завод «Дуко-Техник» не «стоит на месте». И некоторые из новинок вы продемонстрировали на прошедшей выставке «Агропродмаш – 2006». Расскажите о них.

– Участие в выставке «Агропродмаш – 2006» стало большой вехой в нашем развитии. На нашем стенде было представлено несколько единиц серийно выпускаемого оборудования: коптильно-варочная установка Ducomaster 5000 E, климатическая установка Klimatronik KLC 36, шприц вакуумный шнековый Duco D-122 и наша новинка: шприц вакуумный роторный D-129. Всё наше оборудование вызвало значительный интерес среди посетителей. Мы работали на стенде, что называется, в поте лица.

Из новинок хочется отметить еще 2 позиции, которые запущены в серийное производство в 2006 году. Это: камеры интенсивного охлаждения КИО, позволяющие снизить потери при охлаждении и душировании продукции, а также увеличить срок её реализации, и линии обвалки с возможностью логистики по мясным группам. Об этом оборудовании мы подробно расскажем в следующих номерах вашего журнала.

– И напоследок расскажите о ваших планах и планах машиностроительного предприятия «Дуко-Техник» на будущий, 2007, год.

– В наши планы входит дальнейшее расширение географии и объёма продаж, усиления нашего влияния по всей России, установление еще более тесной связи с нашими клиентами. Для этого нами предпринят ряд серьезных шагов по улучшению работы представительства: значительно увеличено на нашем складе в Москве количество запасных частей к поставляемому нами оборудованию, по согласованию с нашими немецкими партнерами расширен ассортимент поставляемого нами оборудования за счет западных изготовителей. Это сделано для того чтобы максимально удовлетворить потребности наших клиентов в оборудовании при комплексном оснащении мясоперерабатывающих предприятий. Осенью 2006 года мы достигли договорённости с ком-

панией KILIA (Германия). Теперь в нашем прайс-листе есть и оборудование этой старейшей и уважаемой немецкой фирмы: волчки и дробилки для замороженного мяса, куттеры вакуумные и фаршемешалки. Также подписан дилерский договор с фирмой DIHR (Италия) на представление их продукции в России – это высокопроизводительные машины для мойки инвентаря, поддонов и пластиковых ящиков. После выхода на полную мощность климатических комплексов по производству сырокопченой колбасы в Калининграде и Краснодаре – планируем провести на их базе семинар по производству сырокопченой колбасы, так как много еще «белых пятен» в этой теме. Ориентировочный срок проведения семинара – август-сентябрь 2007 года. Заинтересованные в участии в семинаре – просим звонить к нам в офис. Также в планах плодотворно поработать на выставке IFFA – 2007 в Германии где будет демонстрироваться оборудование нашего машзавода. Рады будем увидеться с вами на нашем стенде. Более подробно о наших планах, об оборудовании, о том, что было сделано, – можно узнать на нашем сайте www.duco.ru.

А всем читателям вашего журнала хочу пожелать стабильности и процветания в Новом, 2007, году! Пусть он принесет вам то, чего, возможно, не хватало в предыдущем. Спасибо! ☺