



Страна Басков, Сан-Себастьян.

Экскурсия на завод SALVA



История

Компания SALVA была основана в 1943 году в городе Сан-Себастьяне двумя братьями, и произошло это неслучайно. Братья Льордес (Llordes) бежали из охваченной гражданской войной Испании во Францию. Когда война закончилась, они решили вернуться на родину, а самым близким к франко-испанской границе местом оказался городок Сан-Себастьян. Там и расположилось первое маленькое производство. Свои первые изобретения братья Льордес, механики по профессии, обменивали на продукты питания. Однажды к ним обратились с запросом на производство хлебопекарной печи – именно этот случай привел их к началу дела всей их жизни.

Мне всегда интересно происхождение названия компании. Почему именно SALVA? Ответ оказался очень простым. Каталонская деревенька, откуда братья были родом, называлась Salvanera. И они решили сохранить исторические корни в на-

именовании своего детища – компании по изготовлению хлебопекарных печей.

Уже к 1956 году в компании работало 12 человек. В 1968 году была произведена первая промышленная печь, а в 1972 году SALVA приняла участие в международной выставке ИВА в Берлине. С этого момента компания начала экспорт оборудования в другие страны. Лидером по продажам стала Франция, поэтому в 1995 году именно в этой стране открылось официальное представительство SALVA. К тому времени предприятие уже успешно производило ротационные, подовые, конвекционные хлебопекарные печи, а также расстоечные шкафы.

Период перед экономическим кризисом – с 2006 по 2008 год – оказался для компании максимально успешным. В ходе самого кризиса были приняты правильные стратегические решения, и предприятию удалось увеличить долю экспорта. С 2010 по 2012 год SALVA приобрела два испанских производства, ко-

торые не выдержали кризиса: MENDOZA – машины для тесто-приготовления и SAUS – тестомесы. Общая площадь производства стала очень внушительной – 24 000 кв. м.

На сегодняшний день компанией руководит уже третье поколение основателей. Именно благодаря Давиду Льордесу (David Llordes) фирма вышла на международную арену, а оборот увеличился до 38 миллионов евро за год.

Оборудование SALVA работает в известнейших компаниях мира – супермаркетах и гипермаркетах (Auchan, Carrefour, Leclerc, El Corte Inglés, DIA, Eroski, Morrisons, Jumbo и Woolworths), отелях (Melia, Ushuaia, Marriott, Sheraton, Westin, Intercontinental, Hilton, Shangri La и Ritz Carlton), кофейнях (Paul, Bradtalk, Le Cordon Bleu, Bakers Delight, Le Granier a Pain, Godiva, Boulangerie des Anges, Boulangerie de Vandoeuvre, Bakkerij de Verwennerij) и, конечно, пекарнях (La Pera, Los Espigas).

Структура компании

Структура компании достаточно широка: четыре различных хлебопекарных производства и несколько производственных площадок. Но грамотный менеджмент позволил минимизировать количество людей на производствах, а инвестирование в автоматическую систему лазерной резки и подготовки деталей помогло компании повысить качество изготавливаемого оборудования и стабилизировать его.

Всего в SALVA работает 250 человек, за продажи по всему миру отвечают около 40 специалистов, так как экспорт очень важен для предприятия. Компания уделяет большое внимание отделу разработок и инноваций. Несколько раз в год этот департамент презентует новые модели оборудования, внедряет новые технологические решения, модернизирует дизайн.

Производство

Как я уже упоминала, SALVA на протяжении 75 лет производит печи для хлебопекарной промышленности. Основное производство различных модификаций печей находится на севере Испании, в городе Сан-Себастьяне, а производство расстоечных камер – неподалеку, буквально через железную дорогу. Мне удалось побывать на обеих площадках. На заводах царят чистота и порядок, автоматизированы целые участки по производству деталей для оборудования, есть большие склады

запчастей. Площадки полностью загружены заказами, работа кипит! Электронику для оборудования SALVA на эксклюзивной основе делает лучший испанский производитель, что является одним из неоспоримых конкурентных преимуществ.

Если идти по порядку, то компания SALVA производит:

- миксеры и тестомесы;
- тестоделители;
- округлители;
- люлочные камеры предварительной расстойки;
- формователи багетов;
- небольшие тестораскатки;
- холодильное оборудование;
- расстоечные камеры;
- и, конечно же, печи – подовые, ротационные, конвекционные.

Таким образом, получается полный спектр оснащения для пекарни. И все из одних рук! Оборудование может быть как

стандартным, так и с особыми размерами и опциями под конкретного заказчика – все нюансы обсуждаются.

После изготовления каждая единица оборудования проходит обязательный тест, прежде чем отправиться к заказчику. Перед отправкой техники предлагается список запчастей, которые необходимы клиенту в первую очередь, и заключается договор на гарантийное обслуживание.

Преимущества SALVA

С самого основания компания сделала ставку на качество производимого оборудования: только лучшие поставщики для производства, квалифицированные работники, научные разработки, постоянный контакт с клиентами.

В новое здание, позволившее увеличить количество производственных линий, и покупку высокотехнологичной лазерной автоматической линии руководство



SALVA инвестировало более 15 миллионов евро! Благодаря этому смелому шагу качество продукции выросло и стабилизировалось, что помогло компании производить еще более высокотехнологичное оборудование. Клиенты сразу оценили результат!

Сильные стороны SALVA:

- Опыт производства хлебопекарного оборудования – 75 лет;

- Финансовая стабильность компании;
- Лучшие цены в мировом сегменте хлебопекарного оборудования;
- Команда из 250 профессионалов своего дела;
- Гибкость в работе с клиентами;
- Постоянное развитие и инновации;
- Огромный опыт работы по всему миру;
- Технологическая поддержка доступна 24 часа в сутки 365 дней в году.

Сервис

Вопросу сервиса в компании уделяется серьезное внимание. Проводится сертифицированное обучение специалистов по сервису, дилеров, инженеров с тех производств, где установлено оборудование. Большой склад запчастей позволяет в кратчайшие сроки выслать необходимую деталь.

Мне очень понравилось на производственных площадках



испанской компании SALVA. Осталось приятное впечатление о производстве, об оборудовании и команде профессионалов. Конечно, мне было очень интересно увидеть всю линейку SALVA в реальной работе, поэтому я попросила показать мне предприятя, оснащенные их оборудованием

Оказалось, что в данном регионе техника под брендом SALVA есть буквально в каждой пекаренке. Взгляд покупателей притягивают красивые компактные печи, распространяющие вокруг аромат свежей выпечки. Мы же поехали в местные сетевые гипермаркеты Auchan и Carrefour, где я увидела в действии всю линейку оборудования: миксеры, тестомесы, делители и округлители, раскатку, нарезку, расстоечные камеры и несколько печей. Инсталляцией оборудования занимались специалисты SALVA, поэтому они же устанавливали и охладитель воды, и многие другие необходимые инженеринговые решения. Конечно, для пекарни это очень удобно – получить весь монтаж из одних рук.



К тому же, с единой линейкой оборудования производственный процесс получается более стабильным и эффективным.

Продукты, произведенные с помощью оборудования SALVA, пользуются заслуженной любовью испанских покупателей благодаря превосходному качеству и восхитительному внешнему виду. Хлеб, который выпекается на севере Испании, очень интересен: по своей природе он ближе к немецкому, готовится с использованием ржаной и ржано-пшеничной муки, различных заквасок, по технологии длительного тестоведения. И здесь очень кстати приходится

оборудование SALVA: «умные» расстоечные камеры с графиком температур, эксклюзив от компании – подовые печи с керамическими нагревательными элементами – залог равномерной выпечки с хрустящей корочкой. Предприятие, долгие годы работающее в Стране Басков, делает жизнь пекарей всего мира проще и лучше, поэтому бренд так популярен во многих странах земного шара.

В сентябре этого года вы получите уникальную возможность приехать в Мюнхен на международную выставку IBA и познакомиться с компанией SALVA поближе.

Екатерина Старкова



Интервью с генеральным директором компании SALVA Давидом Льордесом (David Llordes)



П.: В чем секрет вашего успеха?

Д. Л.: Лично на мне лежит большая ответственность за развитие и успех компании, но наш самый главный и ценный ресурс – это люди, которые у нас работают. Поэтому я забочусь о своей команде, а они, в свою очередь, вкладывают частичку души в каждую производимую машину. Это и есть главный секрет успеха! Мы работаем как семья и точно так же относимся к своим клиентам.

П.: Кто основные клиенты SALVA?

Д. Л.: Мы ориентируемся на широкий спектр предприятий хлебопекарной отрасли: это и промышленные хлебозаводы, и небольшие пекарни, а также супермаркеты, рестораны и кафе.

Беседовала Екатерина Старкова

ПАРТНЕР кондитер хлебопек

П.: Давид, добрый день! Скажите, пожалуйста, как давно вы работаете в компании и что нового произошло за это время?

Д. Л.: Я представляю уже третье поколение семьи Льордес – основателей SALVA. Работаю в компании практически с самой юности, видел большую часть семейной истории. Мы постоянно развиваемся, поскольку я считаю, что без развития компания перестанет существовать или ее поглотят конкуренты. В прошлом году мы организовали большой выставочный зал с демо-пекарней. Теперь к нам с большим удовольствием приезжают клиенты со всего мира, чтобы протестировать любую единицу оборудования. Некоторые привозят свои ингредиенты и муку. Наш мастер-пекарь помогает в отработке продуктов и технологий.