

Печелившите идеи идват „по нютоновски“

08.03.2013



Развойното звено на компанията е мястото, където се срещат идеите и практиката, за да може производителят да предлага все по-иновативни продуктови решения за пазара.

През 2012 г. компанията „Пантелей Тошев“ успешно преминава сертификация по Системата за управление на качеството и безопасността на храните ISO 22000:2005 и получи за втори път приза „Иновативна компания на годината“. Тези две новини повишиха интереса към компанията, специализирана в разработката и производството на натурални ingrediente (за вкус, аромат, цвят и стабилност) за напитки и храни. Наши репортер посети модерния производствен и търговски център, намиращ се в софийския квартал Горубляне, където се произвеждат над 1500 стандартни продукта за повече от 1200 клиенти в 17 страни.

Историята на дружеството започва през 1995 г., когато собственикът Пантелей Тошев му дава името си и е единственият служител в него. Днес, прераснала в утвърден производител със свое развойно звено, компанията има представителства в по-големите областни центрове и тази пролет ще се премести в нова, собствена производствена и изследователска база със застроена площ от 5000 кв.м. В модерните сгради е предвидена специална обособена част за изследователския отдел. Задачата му е да осигурява постоянни продуктови иновации и да се съревновава с „големите“. Новата база е изградена в съответствие с най-високите стандарти за предприятия от подобен род в света и ще даде възможност да се осъществи планираното разрастване на маркетинговия отдел и изследователския екип, уточни Борислав Тошев, директор маркетинг и продажби.

Продуктовата група, с която „Пантелей Тошев“ печели награди, е нова генерация емулсии за напитки, съдържащи само натурални суровини. С цел да направят продукт, който да отговори на пазарното търсене, специалисти на компанията изваждат от състава всички синтетични компоненти (тегловни агенти, аромати и оцветители) и в резултат получават напълно натурален продукт. Решението е уникално с това, че замества синтетичните тегловни агенти с комбинация от натурални екстракти. Така се отстранява най-трудният технологичен проблем при производството на емулсии – създаването на високостабилни продукти (без пръстени и утайки), несъдържащи синтетични компоненти като естер гуми, SAIB и бромирани масла.

Логистични бази и решения

Главният логистичен център на фирма „Пантелей Тошев“ се намира в София. От тук произведената продукция се транспортира до регионалните складови бази във Велико Търново, Пловдив и Варна. Доставка към локалните бази се осъществяват два пъти седмично, като за целта се използват услугите на транспортни фирми.

Дружеството разполага и със собствен автопарк. Неговата задача е да осигурява доставките от областните центрове до крайните клиенти. Тази организация позволява вземането на по-бързи и по-гъвкави мениджърски решения, като се осигурява по-голяма интензивност на поръчките. Целият мениджмънт на логистичната дейност е централизиран и се ръководи от главен логистик в сътрудничество с отговорник за вътрешния пазар и координатор логистика и доставки.

При вноса на суровини и готови продукти за производство и търговия доставките се организират изцяло от мениджъра логистика и доставки Калин Георгиев. Той помага на отговорниците по вътрешния и външните пазари за постигане на най-разумния вариант за транспорт по отношение на цена-време-обем товар. За доставки извън България се използват всички видове транспорт в зависимост от местоположението на клиентите, необходимото време и обема на товарите.

Фирменият технопарк

За по-голяма ефективност развойното звено (R&D отдел) на фирмата и лабораториите за качествен контрол са обединени пространствено. Стремещт е да се създаде своеобразен „иновативен кампус за ингредиенти“ – единен лабораторен модул, казаха от компанията.

Всяка технологична единица, закупена от дружеството, е уникална. При обновяването на производствената апаратура участва лично собственикът Пантелей Тошев. Химик по образование, той ръководи проектирането на машините, а изпълнението се поверява изключително на български компании.

„Често ефективността на направеното надхвърля очакванията ни. В България имаме много способни инженери“, похвали родното машиностроене Борислав Тошев.

Механизъм на иновативния процес

Трудно ли се правят научни открития, които да са търсени от потребителите и да носят приходи? В отговор на този въпрос Борислав Тошев на първо място посочи необходимостта от пазарно ориентирана идея, в която да бъде инвестирано. Важна е представата за крайния резултат, за да се закупят подходящо оборудване и технологии. Едва след ясно начертаната посока се прави и самата инвестиция. Често добрите идеи идват „по нютоновски“, получени случайно от нетрадиционните желания на клиентите, но тайната за получаването на успешна инвестиционна и иновативна политика е „затвореният кръг“.

За да е близо до клиентите си, компанията е наела складови площи в по-големите областни градове, където има търговски представителства. Първоначално разполагала със собствен автопарк, но с увеличаването на поръчките и създаването на логистичен отдел калкулацията показала, че е по-рентабилно тази дейност да бъде аутсорсвана.

От „Пантелей Тошев“ смятат, че точните наблюдения на маркетинга върху пазара и доброто сътрудничество с развойното звено са тайната за откриването на нови и достатъчно добри пазарни територии.

„Когато търговският отдел намери ниша, а изследователското звено създаде подходящия продукт, остава само да се получи приход от него“, усмихва се Тошев.



Пантелей Тошев (вляво) участва с иновацията Natural Formula, която представлява емулсия от ново поколение за безалкохолни напитки от 100% натурални съставки. Целта на конкурса за иновативно предприятие е да покаже успешните български модели, които се основават на иновации и нови технологии, и да привлече вниманието към постиженията на българските предприятия

Следващата разработка

Последното иновативно решение на компанията е свързано с продукт, който няма аналог на пазара. Безалкохолните напитки се правят от различни компоненти, като основна тяхна част е ароматната емулсия, която е концентриран продукт, включващ аромат, цвят и мътност. При смесването им е възможно да възникнат редица технологични трудности. За изготвянето на газирани напитки се използват различни етерични масла, които естествено се стремят да изплуват на повърхността на напитката. За да се отстрани този проблем, специалистите във фирмата измислят ново решение. Те създават база за напитки, от която изключват синтетичните компоненти и постигат възможност за смесването на емулсията и водата чрез натурални растителни екстракти, отстранявайки традиционните стабилизатори.

„В близко бъдеще имиджът на газираните напитки като нездравословни ще изчезне – прогнозира Борислав Тошев. – Допреди няколко години технологията на производството им бе основана на употребата на синтетични агенти, а днес производителите, следвайки потребителските вкусове, търсят иновативни решения за натурално производство.“

Дружеството има утвърден български пазар, но целта на неговите мениджъри са продуктите да засилят присъствието си на чужди пазари. „Искаме да създадем широкоразпознаваем иновативен имидж“, коментира Тошев. Според него пътят за това е участието на престижни международни изложения. Там се предлагат новите концепции и се разяснява на потенциалните партньори технологията за създаването на продуктите. През февруари ще бъдат в Москва, после – в Дубай и Мюнхен. Тази политика носи успех на компанията и нейните иновативни ingrediente за храни и напитки вече се изнасят за цяла Европа, Близкия изток, Северна Африка и Индия.

Марин Иванов