

**” Wprowadzenie technologii produkcji, która zachowuje obecne standardy redukcji kosztów i doskonalenia procesów przygotowań w naszej firmie, wynika między innymi z nawiązania współpracy z Siecią Enterprise Europe Network.**

- wywiad z firmą Manufaktura Doti - Rodzinną Fabryką Czekoladek





Na zdjęciu: Dorota Mroczkowska - współzałożycielka Doti z córką Weroniką Kaźmierczak - kierownikiem produkcji.



**Mariusz Mroczkowski, założyciel przedsiębiorstwa Manufaktura Doti - Rodzinna Fabryka Czekoladek, oraz Magdalena Karbowska - Dyrektor ds. Handlu i Marketingu, dzielą się, jak współpraca z Siecią Enterprise Europe Network przyczyniła się do zapewnienia firmie dostępu do eksperckiej wiedzy oraz innowacyjnych rozwiązań. Dzięki temu partnerstwu firma osiągnęła wyższy poziom efektywności i zdolności konkurencyjnych.**

**Enterprise Europe Network: Co było początkiem założenia Manufaktury Doti - Rodzinnej Fabryki Czekoladek?**

**Mariusz Mroczkowski:** Z uwagi na transformację polityczną w Polsce przypadającą na przełom lat 80'/90' w 1991 r. podjęliśmy z żoną decyzję o założeniu manufaktury cukierniczej Doti - Rodzinnej Fabryki Czekoladek. Już rok później rozpoczęliśmy sprzedaż naszych produktów, zaczynając od lokalnego rynku dolnośląskiego. Obecnie działamy również na rynku europejskim m.in. w Niemczech.

**EEN: Skąd pomysł na owoce i orzechy w czekoladzie, które od ponad 30 lat są znamiennymi produktami Waszej działalności?**

**M. M.:** Przede wszystkim zdecydowaliśmy się skoncentrować na wyrobach czekoladowych w formie draży ze względu na ich niski stopień przetworzenia. Nasza produkcja rozpoczęła się od sztandarowych półproduktów, takich jak orzechy, rodzynki i migdały w czekoladzie, które są często wykorzystywane w tego typu przetwórstwie. Następnie rozszerzyliśmy naszą ofertę o różne owoce ▶

► kandyzowane takie jak: wiśnie, śliwki, rabarbar a nawet jarzębina. Byliśmy wówczas pionierami na polskim rynku w tworzeniu tego rodzaju produktów. W chwili obecnej nasza oferta obejmuje różnorodne półprodukty, które skupiają się na trzech podstawowych bazach: owoce kandyzowane, owoce suszone oraz orzechy i migdały. Nieustannie dążymy do rozszerzania naszej oferty, aby spełnić oczekiwania naszych klientów i sprostać ich różnorodnym potrzebom w zakresie wysokiej jakości.

**EEN:** Firmujecie się jako mała Manufaktura Doti. Jednak wasza skala produkcyjna i dystrybucyjna obejmuje szeroki zakres pomimo, że prowadzicie sprzedaż butikową. Z czego to wynika?

**M.M.:** Koncentrujemy się na produkcji wysokiej jakości i unikalnych smakach, co wymaga starannej selekcji składników, a następnie ich obróbki metodą rzemieślniczą. Nasze produkty są produkowane ręcznie przez doświadczonych pracowników w procesie drażerowania, poprzez oblewanie owoców lub orzechów czekoladą w bębnie drażeciarskim. Ograniczona dostępność produktów Doti wynika z naszego dążenia do utrzymania ścisłej kontroli jakości i świeżości produktów. Produkty Firmy często są tworzone w limitowanych seriach, aby podkreślić ich wyjątkowość i ekskluzywność. To nie jest masowy produkt, choć zależy Nam na szerokim jego wypromowaniu.

**EEN:** Gdzie można kupić Wasze wyroby cukiernicze?

**Magdalena Karbowska:** Naszą sprzedaż prowadzimy głównie w wyselekcjonowanych delikatesach, w herbaciarniach oraz sklepach z kawą. Preferujemy sprzedaż bezpośrednią lub w wybranych ekskluzywnych punktach sprzedaży specjalizujących się w wyszukanej ofercie cukierniczej typu premium. Jesteśmy również dostępni w Internecie. Dążymy do tego, aby nasi klienci mieli wyjątkowe doświadczenia smakowe i cieszyli się naszymi wyrobami jako czymś wyjątkowym i niezwykłym. Przez koncentrację na jakości, świeżości i unikalnym smaku, cieszą się one dużym uznaniem wśród miłośników słodkości, którzy poszukują czegoś więcej niż standardowych produktów dostępnych na rynku masowym.



**EEN:** W jakich okolicznościach Firma skontaktowała się z Siecią EEN?

**Marcin Haremza - konsultant WCTT w ramach projektu EEN:** W 2009 r. Doti przystąpiło do procesu ubiegania się o dofinansowanie na zakup maszyny, która miała umożliwić rozwój technologii produkcji. Jednym z warunków otrzymania tego dofinansowania było uzyskanie opinii potwierdzającej innowacyjność firmy. W tym celu Firma zdecydowała się skorzystać z usług Sieci EEN, która działa przy Wrocławskim Centrum Transferu Technologii Politechniki Wrocławskiej - wymienionej wówczas w bazie jednostek uczelnianych posiadającej zdolność do oceny potencjału innowacyjnego. Opinia potwierdzająca innowacyjność dla firmy Doti została wystawiona po analizie technologii, procesów i rozwiązań. Uwzględniliśmy nowatorskie podejście do produkcji, zastosowanie nowych technologii oraz osiągnięcia w dziedzinie rozwoju i doskonalenia procesów.



## EEN: Jak przebiegała Wasza dalsza współpraca z Siecią?

**M.M.:** Konieczność udoskonalenia naszej firmy w celu uzyskania większej wiarygodności i rzetelności na rynkach międzynarodowych skłoniła nas do podjęcia szeregu działań mających na celu m.in. modernizację technologii produkcji w Naszej Firmie. W tym celu zwróciliśmy się o pomoc do Marcina Haremzy. Brał on czynny udział w realizacji poniższych zadań jako koordynator działań pomiędzy firmą a ekspertami wykonującymi specjalistyczne działania w poniższych obszarach:

✓ Doradztwo i przygotowanie opinii o innowacyjności przez ekspertów z WCTT, w obszarze wyboru i zakupu maszyny pakującej produkowane przez firmę draże czekoladowe.

✓ Opracowanie założeń i skonstruowanie maszyny do produkcji zawieszek do opakowań, zgodnie z indywidualnym zapotrzebowaniem firmy przez eksperta z Wydziału Mechanicznego PWr. Dzięki temu proces został znacząco przyspieszony. Urządzenie mogło być też obsługiwane przez osobę niepełnosprawną.

✓ Przeprowadzenie audytu technologicznego w obszarze Lean Manufacturing, celem reorganizacji optymalizacji produkcji, głównie na dziale pakowania produktów. Dzięki temu firma zwiększyła swoją efektywność i zredukowała koszty.

✓ Opracowanie założeń i skonstruowanie wózka do transportu płynnej czekolady od zbiornika magazynowego na produkcję, celem polepszenia ergonomii i bezpieczeństwa pracy. Prototyp wózka, zgodnie z indywidualną potrzebą firmy, opracował i wykonał ekspert z Wydziału Mechanicznego PWr.

✓ Uczestnictwo w szeregu szkoleń specjalistycznych z obszaru Systemów Zarządzania Jakością w przemyśle spożywczym. Przygotowanie firmy do wdrożenia certyfikatów BRC oraz IFS, celem zwiększenia konkurencyjności i wejścia na rynki międzynarodowe.

✓ Analiza, wykonanie audytu technologicznego, funkcjonowania firmy pod kątem efektywności energetycznej i wykorzystywania energii odnawialnej.

✓ Pomoc firmie w aplikowaniu o dofinansowanie na prowadzenie projektów B+R z jednostkami naukowym (m.in. PWr i Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu) ze środków

krajowych m.in. na opracowanie i wdrożenie nowej gamy produktów oraz prowadzenie badań nad ulepszeniem obecnego asortymentu.

Obecnie, dzięki odpowiedniej minimalizacji kosztów i optymalizacji procesów, mamy większą kontrolę nad naszym procesem produkcyjnym.

## EEN: W jaki sposób powyższe działania wpłynęły na dalszą współpracę Firmy z Siecią?

**M.K.:** Firma Doti zawsze była otwarta na nowe możliwości i aktywnie poszukiwała kontaktów dystrybucyjnych w Europie. Pomimo posiadanego już wcześniej doświadczenia w nawiązywaniu kontaktów biznesowych z firmami europejskimi oraz częsty udział w różnego rodzaju targach, postanowiliśmy skorzystać z wyspecjalizowanej pomocy Sieci w celu dalszego rozwoju.

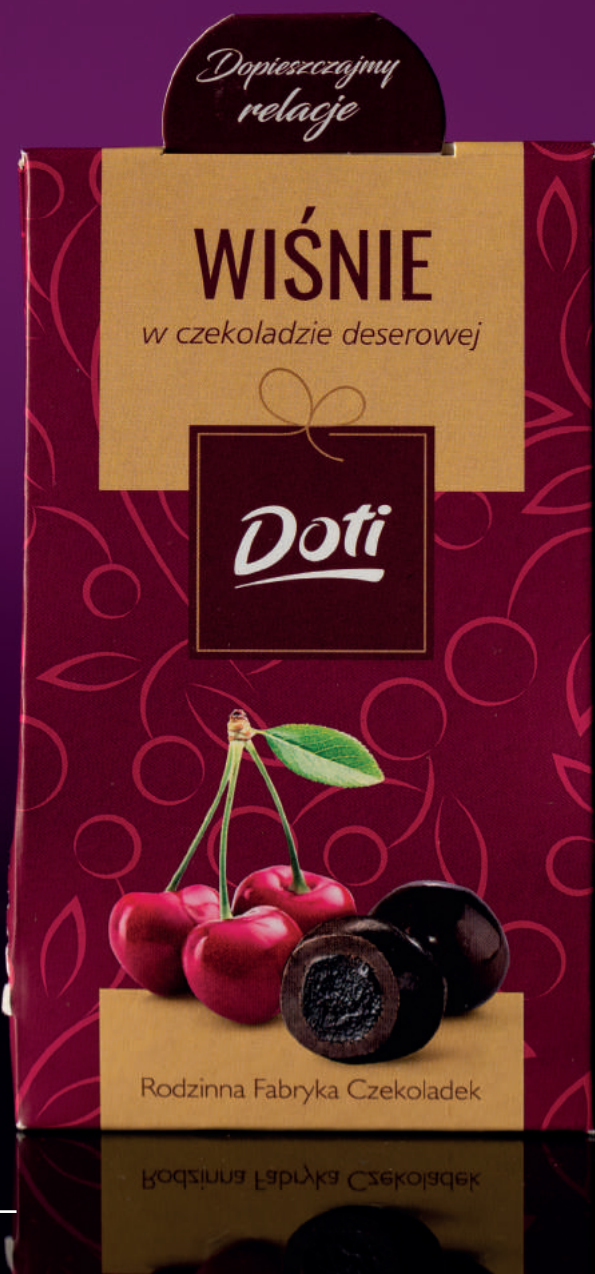
Jednym z przykładów owocnej współpracy Manufaktury Doti z Siecią Enterprise Europe Network było partnerstwo z austriacką firmą. Firma zwróciła się do Sieci z zapytaniem dotyczącym zlecenia na przygotowanie spersonalizowanej partii pestek dyni oblanej czekoladą.

Przedstawiciel EEN skontaktował nas z tym przedsiębiorstwem, a następnie podjęliśmy działania mające na celu realizację zlecenia. Dzięki naszej współpracy z austriacką firmą udało nam się dostarczyć spersonalizowane produkty, które spełniły oczekiwania firmy austriackiej. Ta współpraca stanowiła doskonały przykład udanej kooperacji i rozwoju naszej marki na międzynarodowym rynku.



*„Enterprise Europe Network zapewniła promocję naszej marki podczas misji gospodarczych m.in. do Wietnamu, a także podczas spotkań grupy sektorowej Food and Agro Industry w ramach EENU.”*

*Magdalena Karbowska*



- ▶ Aktualnie, nasza firma działa na ponad 20 różnych rynkach, z naciskiem na rynki Europy Zachodniej, a zwłaszcza na rynku niemieckim. Oprócz tego eksportujemy swoje produkty m.in. do Belgii, Wielkiej Brytanii, do Czech czy Słowacji.

**EEN:** *Jaki zakres usług świadczy dla Was obecnie Sieć?*

**M.K.:** W naszej firmie aktywnie uczestniczymy w różnorodnych szkoleniach oferowanych przez Sieć Enterprise Europe Network. Uczestniczymy w szkoleniach o charakterze twardym, takich jak systemy zarządzania jakością, marketingowych czy sprzedażowych.

*„Szkolenia oferowane przez Sieć Enterprise Europe Network cechują się wysoką jakością, dostarczając nam cennych informacji i narzędzi niezbędnych do doskonalenia naszych umiejętności.”*

*Magdalena Karbowska*

Dzięki temu rozwijamy zarówno nasze umiejętności techniczne, jak i nasze kompetencje interpersonalne, co przyczynia się do pełniejszego i wszechstronnego rozwoju naszej firmy.

**EEN:** *Jak oceniacie pomoc Sieci w realizacji powyższych działań?*

**M. K.:** Długotrwała współpraca z Siecią przyniosła istotne korzyści dla rozwoju naszej firmy oraz promocji naszych produktów na rynkach międzynarodowych. Działania podejmowane we współpracy przyczyniły się do jeszcze większej unikalności naszego produktu. Dzięki wprowadzonym usprawnieniom w procesie produkcji, zyskaliśmy możliwość skutecznego promowania naszych wyrobów na większą skalę na rynkach zagranicznych. Wspólnie z Siecią dostrzegamy dalszy potencjał do rozwoju naszej firmy i promocji naszych produktów na arenie międzynarodowej.

ROZMAWIAŁA: Magdalena Kasza



**WCTT**

Wrocławskie Centrum Transferu Technologii

