FERMA HONIGBERG



www.crenvurstila.ro



2

Ferma Honigberg păstrează



tradiția muștarului natural

Muștarul Crenvurștilă a rămas fidel rețetelor fără aditivi, potențiatori de aromă sau conservanți

Ferma Honigberg a fost înființată în 2009, la Brașov, iar obiectul companiei este păstrarea metodelor originale de producție a muştarului şi, în același timp, completarea cu rețete noi care vin în întâmpinarea cerințelor consumatorilor. "Brandul Crenvurștilă a luat naștere în anul 1993, având la bază o metodă originală de producție a sosului de muștar, completată de o atentă selecție a ingredientelor folosite în procesul de producție. Ferma Honigberg S.R.L. a fost înființată în anul 2009, preluând întregul portofoliu de produse, rețete și metode de producție de la producătorul inițial, moment în care ne-am concentrat pe creșterea brandului Crenvurștilă prin dezvoltarea unei noi game inovatoare de muștaruri. Astfel, la momentul de față, aceasta cuprinde, pe lângă sortimentele clasice și muștar cu boabe întregi, muștar picant cu boabe negre, muștar cu chili, muștar cu mărar și hrean și muștar cu tarhon, acestea din urmă alcătuind gama Gourmet, ne-a declarat Horia Baciu, directorul comercial al Fermei Honigberg.



Produse naturale

Într-o perioadă în care cele mai multe dintre produsele pe care le descoperim pe rafturile magazinelor sunt unele cu adaosuri și aditivi, produsele Crenvurștila sunt 100% naturale şi fară conservanți, realizate integral în România. "Atât rețeta pro-



duselor, cât și metoda de producție s-au păstrat neschimbate de-a lungul anilor, fapt dovedit de mereu același gust inconfundabil al mușstarului Crenvurștilă. În ciuda faptului că în industria alimentară se folosesc, într-un procent din ce în ce mai mare, agenți de îngroșare, potențiatori de aromă și îndulcitori artificiali, mușstarul Crenvurștilă a rămas fidel ingredientelor 100% naturale, pe care orice gospodină le folosește în bucătărie", spune directorul comercial al Fermei Honigberg.

Gama variată acoperă toate preferințele, fiind în același timp produse accesbile pentru toate buzunarele. "În prezent, produsele Crenvurștilă sunt împărțite în cinci game, cu un total de 17 articole, de la pliculețe de 12 grame, până la găleți de 5 și 10 kilograme. Produsul cu cea mai mare notorietate, mai ales în zona Transilvaniei, zona unde mușstarul Crenvurștilă a luat naștere, este varianta de muştar cremă. Ultimul nou sortiment apărut sub brandul Crenvurștilă este mușstarul cu chili, care completează gama Gourmet, astfel acum aceasta cuprinde cinci sortimente", ne-a explicat Horia Baciu. Acesta spune că noua gamă Gourmet dorește să demonstreze consumatorilor că mușstarul poate fi diferit față de variantele clasic, dulce și iute. "Astfel, ne concentrăm pe promovarea gamei Gourmet a mușstarului Crenvurștilă, gamă care se remarcă prin mixuri îndrăznețe și pline de savoare, precum chili, tarhon, boabe negre și albe de mușstar și mărar", a completat Horia Baciu, directorul comercial al Fermei Honigberg.

Oficialii Fermei Honigberg spun că, în



ciuda faptului că nu dispun de aparatură de ultimă generație, reușesc să facă față cererii actuale și că, în viitorul apropiat, există planuri pentru modernizarea unei linii de îmbuletiere, care să conducă la dublarea capacității de producție.

Vânzări și distribuție

Cu o cifră de afaceri de peste 1 milion de euro, înregistrată în 2013, compania și-a păstrat trendul crescător în ultimii ani, iar oficialii companiei estimează o creștere de cel puțin 15% a cifrei de afaceri pentru anul curent. "Atât prin distribuția directă, cât și prin intermediul partenerilor noștri regionali, reușim să distribuim produsele Crenvurștilă în întreaga țară. Suntem prezenți atât în locații din comerțul tradițional, cât și în marile lanțuri de magazine, precum Kaufland, Auchan, Mega Image, Profi, Selgros Cash&Carry și Metro

Cash&Carry. De menționat ar fi că începand cu anul trecut suntem prezenți și pe piețele din Germania, Spania și Italia", declară Horia Baciu, directorul comercial al Fermei Honigberg.

În ceea ce privește volumul vânzărilor, preferințele consumatorilor s-au schimbat în ultimii ani. "Până acum trei ani, produsele cu cel mai mare rulaj erau variantele clasice, cremă și picant, fiind produse deja devenite tradiționale în zona Ardealului. Acum, produsele care înregistrează creșteri de la un an la altul sunt cele care alcătuiesc gama Gourmet, muștarul cu boabe întregi, cu chili, picant cu boabe negre, cu tarhon și cel cu mărar și hrean. Aceste produse se adresează tuturor consumatorilor, putând fi folosite într-o gamă variată de sosuri, dar și în salate sau însoțind diverse preparate din carne", spune Horia Baciu. Ferma Honigberg se pregătește acum să lanseze o nouă gamă de produse 100% naturale, care să completeze portofoliul companiei.

Directorul comercial al companiei ne asigură că, în viitorul apropiat, vom putea descoperi produsele companiei și la târguri și evenimente de profil. "Anul trecut a fost primul târg alimentar la care am participat, în urma căruia am primit un feedback foarte pozitiv. Dorim să continuăm participarea și la alte târguri sau evenimente de acest gen. Acum avem mai multe opțiuni, urmând ca în cel mai scurt timp să ne anunțăm prezența la evenimentele de interes pentru noi", ne-a declarat Horia Baciu, directorul comercial al Fermei Honigberg.




100% natural
Mustar
tarhon
Crenvurstila
fără conservanți
100% natural
Mustar
chili
Crenvurstila
fără conservanți
100% natural
Mustar
boabe întregi
Crenvurstila
fără conservanți
100% natural
Mustar
picant cu boabe
Crenvurstila
fără conservanți
100% natural
Mustar
Crenvurstila