

Пряничный домик Ферреро

2 декабря 2008 г.

Информкондитер

Итальянский кондитер Пьетро Ферреро, основатель "шоколадной" династии, любил повторять: "Создавая для бедных, можно стать богатым". Пьетро попал в самую точку. Его сын, Микеле Ферреро, с 11 миллиардами долларов состояния год назад занял 68-е место в "золотой сотне" самых богатых людей планеты. При этом новый семейный девиз Ферреро "Выше нас только небо" наполнился новым содержанием.

Золотые горки

Основатель "шоколадной" династии Пьетро Ферреро, родившийся в 1898 году в маленьком Фарильяно, что в итальянской провинции Кунео, унаследовал булочную от отца. Поначалу так же, как он, пек хлеб, но быстро от этого устал. Шла Вторая мировая война муку, масло, молоко, яйца приходилось доставать с трудом. Гораздо практичнее было бы создать кондитерскую лавочку хлопот с дефицитом продуктов столько же, а вот пирожные, которые делать интереснее, стоят гораздо дороже "голового" хлеба. Пьетро открыл кондитерскую в городке Альба, где дела пошли на славу. Утром Пьетро Ферреро пек пирожные, днем торговал, а по ночам изобретал сладости.

Первое изобретенное им пирожное Пьетро замысловато назвал "Джандуйот". Это были неказистые башенки из смеси толченых орехов, меда и масла. Кондитерские шедевры голодной поры девчонки и мальчишки Альбы разбирали с боем. И Пьетро, вскоре получивший от мэрии заказ на изготовление сладкого для традиционного городского праздника, решил, что напал на золотую жилу. Но... В день городского торжества для Пьетро случилась катастрофа: он оставил целый полк пирамидок в подвале. А поутру жена Пьетро Пьера заглянула туда и увидела не ровные сладкие башенки, а расплывшееся по каменной столешнице желтоватые кляксы. Весна сорок шестого года выдалась жаркой, за ночь пирожные растаяли.

Пьетро не долго думал притащил из соседней булочной несколько батонов и принялся намазывать образовавшуюся массу на аппетитно нарезанные ломти хлеба. Скомандовал обомлевшей жене: "Садись! Делай, как я!" Новое лакомство без труда завоевало город: и дети, и взрослые уплетали сладкие сэндвичи так, что за ушами трещало. Миллиарды, нет, сотни миллиардов лир потекли на счета предприимчивой семьи. Вскоре Ферреро открыли кондитерскую-бар на улице Маэстра, который возглавила Пьера. Самого же маэстро друзья прозвали с той поры Ученым. И в самом деле: Пьетро, изобретший в мае первого послевоенного года свой фирменный ореховый крем, объявил о создании экспериментальной лаборатории и набрал в нее шесть первых сотрудников.

Вскоре родилась и фабрика семейства Ферреро, которая в первый же год своего существования выпустила целых 100 тонн пасты под названием "Джандуйя". Позднее, в 1964 году, ее перекрестили в "Нутелла" (в Италии приняли закон, запрещающий использовать префикс "супер" в названии товаров), взяв за основу английское слово nut "орех". Сегодня эта паста приносит компании Ferrero 38 % ее годового оборота 5,1 млрд. евро (по данным 2006 года). Так было положено начало империи Ферреро. Пьетро изобретал новые сладости, его брат Джованни занимался коммерцией, а Пьера обеспечивала сердечную атмосферу в фирменных магазинах. "Даже бедные люди имеют право на сладкую жизнь", любил приговаривать Пьетро Ферреро. Жизнелюб и балагур, он был душой любой компании. На память же о жарком мае сорок шестого у него, помимо первой пряди седых волос, осталась на всю жизнь и фобия работать летом. И по сей

день все без исключений предприятия Ferrero на три летних месяца прекращают поставки фигурных кондитерских изделий. Такова традиция. И еще: сложные отношения Ферреро с жарой вдохновили сладкое семейство на поистине революционное изобретение нетающую конфету "Раффазелло".

Шоколадный Фаберже

В 1949 году от инфаркта, едва отпраздновав пятидесятилетие, умирает Пьетро Ферреро, но настоящая история компании еще впереди. После смерти своего дяди Джованни в 1957 году Микеле Ферреро становится главой компании. Начинается эпоха "великих шоколадных открытий". Каждый новый продукт новация на рынке сладостей. Микеле-младший запускает новые марки каждые два-три года. Пример "Киндер-сюрприз". Когда в начале семидесятых шоколадные яйца впервые появились на итальянских, а потом и французских прилавках, за ними выстроились невероятные очереди. Всего один час потребовался, чтобы продать первые партии. Создавая "Киндер-сюрприз", Микеле Ферреро решил объединить в шоколадном яйце сразу две идеи.

Пасхальное яйцо символ радости и совершенства и так называемый боб-сюрприз монетку, керамическую фигурку Христа-младенца или Мадонны, непременно вкладываемую в традиционную марципановую галету, которую католики испокон веку пекут в начале января к празднику Святой Епифании. Все остальное было вопросом техники и двухслойный шоколад, и пластиковая капсула цвета яичного желтка, и сама игрушка, изготавливаемая сегодня обычно в Китае. Моделей пластиковых сюрпризов за все время существования "Киндера" было запущено до восьми тысяч. Тотальный продукт для детей и их родителей, делающий до 30 % годового оборота группы, которая занимает ныне третье место в кондитерской вселенной сразу после индустриальных гигантов Mars и Nestle.

Держа руку на потребительском вкусе

Продвигать бренды Ferrero помогает Publiregia собственная рекламная компания. Микеле Ферреро придает большое значение рекламе. В Италии группа по объему телевизионной рекламы занимает второе место после Procter & Gamble. И вообще: для синьора Микеле мелочей нет. Избегающий общения с прессой, он не хочет, чтобы широкая публика его знала и быстро вычисляла среди других руководителей группы. Такая скрытность нужна главе компании Ferrero, чтобы невидимо, как легендарный "халиф багдадский", следить за покупателями своих продуктов. Маэстро любит ходить по магазинам разных стран и смотреть, что и как покупают люди. Заговаривает с ними, узнает их вкусы и потребности.

Синьор Ферреро давно сделал своими главными промышленными базами после Италии Германию и Францию и верит в единую Европу маркетинговые службы группы расположил в Люксембурге, финансовые в Амстердаме, а сам "шоколадный король" живет в основном в Ватерлоо, под Брюсселем. Впрочем, никто не знает, где Микеле Ферреро будет завтра. Одно неопровержимо: каждую среду с раннего утра в люксембургской штаб-квартире фирмы проходит необычная церемония. Обязательно натошак, чтобы контролировать вкусовые рецепторы, руководители Ferrero в полном составе дегустируют сладкое. Кондитерские изделия подаются совершенно анонимно продукты Ферреро, легендарные и совсем новые, вперемешку с достижениями других фирм, включая самые мелкие и неизвестные. Потом, тщательно прополоскав рот холодной водой, все долго обмениваются мнениями. Последнее слово всегда за патроном, все знают: он, создавший за свою долгую карьеру более полусотни успешных новинок, не ошибается. Как считают на фирме, именно в эти минуты и рождаются самые неожиданные идеи "сладкой жизни".

Сыновья Микеле, Пьетро и Джованни, с середины 1990-х вовлечены в непосредственное руководство компанией. Пьетро контролирует работу предприятий а это 15 фабрик по всему миру, Джованни отвечает за маркетинг и коммерческую деятельность. История повторяется и продолжается. А это значит, что братья Ферреро вновь готовы, как говорит Микеле Ферреро, "колоть орехи". Все и ядра их, и скорлупки должно обязательно оставаться в семье. Это жизненный принцип кондитерской династии, верящей в постоянство удачи.

Верность традициям

Портреты основателей концерна Пьеры, Пьетро и Джованни Ферреро висят в главной лаборатории в штаб-квартире фирмы в Альбе, в шестидесяти километрах от Турина. А в память о синьоре Пьере во внутреннем дворике здания застыла статуя Мадонны. Каждый год в день Святого Петра в Альбе устраивается гигантский корпоративный праздник, на который приглашаются ветераны компании. Они сидят за одним столом с членами семьи Ферреро: руководители производства вперемешку с рабочими не согласно их статусу на предприятии, а в зависимости от стажа. Многие из "старых гвардейцев" живут - практически бесплатно в "семейном" санатории.

У рабочих на предприятии гибкий график. Это позволяет им продолжать оставаться крестьянами и одновременно с работой на производстве возделывать свой сад или огород. А крестьянин, как известно, халтурить не станет, когда понимает, что хозяин относится к нему с пониманием и уважением. Такой порядок был введен на фабриках Ферреро еще тогда, когда их первыми рабочими становились сборщики лесных орехов.