



 *Русские*
ТРАДИЦИИ
ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ!

О КОМПАНИИ

РАБОТАЕМ
с февраля 2006 г

НАМ **16** ЛЕТ

НАХОДИМСЯ В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ
площади свыше 4000 м²



В штате

более 400

ВЫСОКОКЛАССНЫХ
СОТРУДНИКОВ

которым созданы все условия для
плодотворного и творческого труда





ЛИДЕРЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ:

✓ САЛАТОВ ✓ КУЛИНАРИИ ✓ ВЫПЕЧКИ



ДОСТАВКА В **>500**
СЕТЕВЫХ И РОЗНИЧНЫХ
МАГАЗИНОВ МОСКВЫ И МО



ДОВОЛЬНЫХ
ПОКУПАТЕЛЕЙ
В СУТКИ





100%
ГАРАНТИЯ



КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ
МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ
СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

АССОРТИМЕНТ:

- > 60** ЕВРОПЕЙСКИЕ САЛАТЫ
- > 60** КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ
- > 30** КОРЕЙСКИЕ САЛАТЫ
- > 60** ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА



БЕЗ консервантов



БЕЗ пищевых добавок



БЕЗ ГМО

ПРОИЗВОДСТВО



Наша компания сертифицирована по ХААСП. Это гарантия европейских стандартов качества и безопасности продуктов питания.

**ПЛОЩАДЬ ХОЛОДИЛЬНЫХ
КАМЕР СВЫШЕ 400м²**



Мы не производим впрок, поэтому с момента приготовления до доставки клиентам проходит всего несколько часов.

COOK & CHILL

Мы используем технологию Cook & Chill – приготовление в немецких пароконвектоматах и быстрое шоковое охлаждение.



Эта технология позволяет готовить еду без канцерогенов, сохранять полезные свойства продуктов и продлевать срок их реализации без использования консервантов.



РАБОТА С МАГАЗИНАМИ

НАШИ КЛИЕНТЫ – ЭТО **>500** отдельных магазинов и торговых сетей

среди которых:



и другие



В ПРОЦЕССЕ СОТРУДНИЧЕСТВА МЫ:

- ✓ закрепляем за каждым клиентом персонального менеджера
- ✓ предлагаем возможность установки нашего холодильного оборудования* (с полным сервисным обслуживанием)
- ✓ предоставляем профессиональную посуду для реализации продукции и оформления витрин
- ✓ проводим непрерывное обучение персонала торговых точек технологиям и методам работы с нашей продукцией
- ✓ предлагаем возможность установки наших продавцов**
- ✓ участвуем в различных промо-мероприятиях, по желанию клиентов
- ✓ проводим дегустации
- ✓ принимаем назад непроданный товар
- ✓ осуществляем раннюю доставку продукции, а по необходимости делаем это два раза в день
- ✓ заказы мы принимаем любым удобным способом (по телефону, e-mail, системе edi) ежедневно до 18-30 без выходных и праздников.
- ✓ оказываем помощь в ведении взаиморасчётов
- ✓ предлагаем возможность изготовления продукции по технологическим картам клиентов
- ✓ предоставляем бесплатную рекламную продукцию

* - 1 холодильная витрина на каждые 150 000 руб. месячного оборота. ** - з/п продавца не должна превышать 10% от месячного оборота.

ВИТРИНЫ С НАШЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ



КОНТАКТЫ



109029, г. Москва,
ул. Талалихина, д.41, стр.12
 «Волгоградский проспект»



+7 (495) 668-80-00



info@salatov.net



www.salatov.net
www.maxbakery.ru