



О КОМПАНИИ

РАБОТАЕМ
с февраля 2006 г
нам **12** 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

> 30 КОРЕЙСКИЕ САЛАТЫ

> 60 КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ

> 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 **400** м²



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

* - 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
М «Волгоградский проспект»



+7 (495) 66-88-000



info@salatov.net



www.salatov.net

www.maxbakery.ru