

# Натуральное из натурального

Почему майонезы ТМ «Щедро» занимают первые позиции на этом рынке, рассказывает Татьяна Минько, директор департамента маркетинга ООО «Агрокосм»

— Майонезы ТМ «Щедро» хорошо известны украинским потребителям. Вы прислушиваетесь к их предпочтениям и постоянно радуете новыми интересными продуктами, наверняка, планируете еще какие-нибудь новинки?

— Безусловно! В настоящий момент наш ассортимент насчитывает 9 разновидностей майонезной продукции: «Львовский Премиум», «Провансаль Премиум», «Провансаль», «Провансаль Золотой», «Оливковый», «Сырный», «Грибной», «Салатный», «Провансаль Ніжний», каждая из которых представлена в нескольких видах упаковки. А в июне этого года мы запустили еще один формат упаковки для майонезов, кетчупов и соусов. Теперь они будут продаваться и в маленькой плотной упаковке дип-пак, в которую можно макать продукт. Такая упаковка найдет своих приверженцев в ресторанах быстрого питания, самолетах и т.д. Кроме того, недавно мы выпустили несколько новых продуктов и вкусов. В частности, в июне вышли на рынок три новых соуса «Щедро» на майонезной основе: «Тартар», «Паприк» и «Домашній з часником». Эти вкусы являются наиболее популярными согласно нашим исследованиям. Сейчас мы готовим еще



одну серию новинок, но не будем опережать события и расскажем об этом в другой раз.

— Сегодня потребитель стал более осторожен и внимателен к тому, что он употребляет в пищу. Какие гарантии качества и безопасности вы можете предоставить своим клиентам?

— Все предприятия, на которых выпускается продукция под ТМ «Щедро» прошли независимую сертификацию ISO, что, во-первых, является подтверждением качества продукции, во-вторых — залогом ее конкурентоспособности не только на национальном, но и на международном рынках. Над изготовлением собственной продукции под ТМ «Щедро» трудятся гиганты украинского производства: Харьковский жировой комбинат (работает более 70 лет), Львовский жировой комбинат и Запорожский масложировой комбинат (на рынке более 60 лет).

Высокое качество продукции ТМ «Щедро» регулярно подтверждается и самостоятельными тестированиями украинских компаний и розничных сетей, в которых по критериям качества ТМ «Щедро» занимает лидирующие позиции по сравнению с марками конкурентов, ведь все, что делается честно и с душой, не может остаться незамеченным!

Кроме того, продукция ТМ «Щедро» выделена из массы конкурентов немалым количеством наград. Так, например, качество ТМ «Щедро» было оценено Европейской Бизнес Ассамблеей (Оксфорд, Великобритания), за что ООО «Агрокосм» получило международную награду «Европейское качество».

И, конечно же, залог производства качественной продукции — это постоянное усовершенствование технологического процесса. Например, с 2008 года началось производство майонезов по совершенно новой, уникальной технологии с использованием ферментированного желтка. Благодаря такой инновации были улучшены как качественные, так и вкусовые показатели.

— Вы упомянули о желтке как об основной составляющей продукта. Кто является поставщиком этого продукта для ваших майонезов, и довольны ли вы его качеством? Каковы особенности и преимущества данного продукта?

— Производство натурального майонеза возможно только при использовании натуральных ингредиентов. Мы заботимся о полезности конечного продукта, поэтому и используем в рецептуре натуральный жидкий желток ТМ «Овостар». Основным преимуществом использования жидкого продукта является сохранение нативных свойств свежего яичного желтка, т.к. он проходит меньше стадий механической и термической обработки. Обеспечивает нас желтком одноименный завод яичных продуктов «Овостар» из Киевской области. Функционируя на рынке Украины с 1986 года, он зарекомендовал себя как ведущий производитель качественных яичных продуктов и надежный партнер. Он использует для своего производства только свежее яйцо, т.к. имеет собственные птицефабрики и может контролировать качество яйца на входе. При этом конечный продукт остается максимально безопасным, т.к. процесс пастеризации гарантирует отсутствие



**“Высокое качество продукции ТМ «Щедро» регулярно подтверждается независимыми тестированиями украинских компаний, и сетей, в которых по критериям качества ТМ «Щедро» занимает лидирующие позиции по сравнению с марками конкурентов**



патогенной микрофлоры. Поставляется жидкий яичный желток охлажденным и в асептической упаковке, которая обеспечивает безопасность продукта в процессе производства.

— **Каковы ваши основные требования к качеству сырья и к процессу его производства?**

— Если кратко, то наши требования — это высочайшее качество и надежность партнера-поставщика.

Мы следим, чтобы сырье отвечало всем нормам не только по качеству, но и по безопасности. Например, тот же «Овостар» про-

шел сертификацию ISO и HACCP, что свидетельствует о высоком уровне качества и безопасности яичной продукции этого предприятия и в целом организации производственного процесса. К тому же специалисты предприятия, на которых выпускается продукция под ТМ «Щедро», регулярно самостоятельно проводят инспекцию завода по производству яичных продуктов, чтобы убедиться в «прозрачности» процесса производства и системы контроля качества. Это касается и всех остальных поставщиков сырья.

— **Скажите, есть ли спрос на вашу продукцию за пределами Украины?**

**Экспортируете ли вы ее, и меняются ли требования к качеству, если майонез предназначен для экспорта?**

— Конечно, мы занимаемся экспортом, который подтвержден высоким спросом на нашу продукцию за рубежом. Так как качество украинских майонезов и соусов ТМ «Щедро» традиционно является высоким, и, как ранее упоминалось, они были отмечены и награждены за европейское качество продукта, то в доработках необходимости нет.

— **Как Вы думаете, каковы основные тенденции развития майонезной отрасли в Украине и культуры питания в целом?**

— Основное, на что сейчас все больше начинают обращать внимание украинцы, — это натуральность и экологичность продукта. Наш первый шаг на пути к этому — ввод в рецептуру натурального яичного жидкого желтка отечественного производства ТМ «Овостар».

Думаю, что также актуальной станет тенденция к снижению жирности майонезов и увеличению разновидностей их вкусов.

Что касается культуры потребления, то мы предполагаем развитие европейского сценария потребления, а именно — увеличение активности потребления различных соусов.

## СПЕЦІАЛІЗОВАНІ ВИСТАВКИ

**«Світ продуктів»  
«Торгівельне та холодинське  
обладнання»  
«ПродМаш»**

**5 - 8 жовтня 2010**

**м. ДОНЕЦЬК**

Офіційний  
медіа-партнер:



Офіційний партнер  
СВЦ «ЕКСПОДОНБАС»:



Офіційний інформаційний  
спонсор:



Інформаційні партнери виставки:

**FOOD** Technologies  
& Equipment

**FOODUA**  
ПРОДУКТИ УКРАЇНИ

**М'ясное** D.emo

Хлібопекарське  
і кондитерське D.emo

Молочное D.emo

**МБ** М'ЯСНОЇ  
БІЗНЕС

**ТВ** Експрес

**СОРОКА**  
СОРОКА

**ПРАЙСЫ**  
price-list.kyiv.ua

**ВСЕ ЛЯ ВСЕХ**

**МЕГАПОЛІС**

Продукты &  
ингредиенты

**MEAT SERVICE**



Спеціалізований виставковий центр «ЕКСПОДОНБАС»

вул. Челюскінців, 189в, Донецьк, 83048, Україна

Тел: (062) 381 - 22 - 86, 381 - 22 - 58

e-mail: vladst@expodon.dn.ua, prod@expodon.dn.ua, <http://www.expodon.dn.ua>