

Делайте ставку на качество!

Хорошее кондитерское изделие невозможно создать без качественных исходных компонентов.

Многие фирмы предлагают широкую гамму кондитерских ингредиентов. Среди них особое место занимают какаосодержащие продукты:

- шоколадные и кондитерские глазури в виде дисков (чипсов) для покрытия кондитерских изделий и термостабильных капель, используемых в качестве начинки или добавки в тесто;
- глазурь в брикетах (монолит) для изготовления декора в виде стружки;
- шоколадные и кондитерские украшения в виде глянцевых осколков (крошка) и аккуратных палочек (вермишель);
- шоколадные и шоколадно-ореховые пасты в виде термостабильных начинок.

К сожалению, бывают случаи, когда из-за непостоянства качества глазури на изделия производитель самого изделия теряет значительную долю потребительского рынка. Попробуем определить виновного в этой ситуации.

Не часто встретишь покупателя полуфабрикатов, который бы интересовался

стабильностью применяемого сырья у изготовителя глазури. Ведь не секрет, что немногие фабрики могут позволить себе заключение долгосрочных контрактов на поставку какао-продуктов, жиров и других составляющих глазури от постоянного поставщика-производителя сырья, поэтому, чтобы попасть в рамки определенного ценового сегмента, подбирается сырье на порядок ниже по качеству и к тому же каждый раз у другого дилера. Немаловажную роль также играет техническая оснащенность фабрики и квалификация работающего на ней персонала. Закономерно, оборудование, которое давно выработало свой ресурс, или изготовлено местными "умельцами", которые понятия не имеют, о каких-то новых веяниях, никогда не даст вам такой высокодисперсный и технологичный продукт, как линии ведущих западноевропейских фирм.

Конечно, в большинстве случаев изначально решающую роль играет цена, но не всегда соотношение критерия "цена-качество" соизмеримо, ведь никто не будет работать себе в убыток, а благодаря

соответствию пословице "скупой платит дважды" некоторых наших соотечественников не могут воплотиться в жизнь столько изначально гениально задуманных проектов.

Секрет успешной деятельности "Шоколадной Компании МИР" был заложен в 2004 году, когда как связующее звено между производственно-технологическим отделом фабрики и потребителем-производителем был создан отдел технологической поддержки заказчиков глазури, состоящий из команды высококлассных специалистов, имеющих практический опыт работы в тех отраслях пищевой промышленности, где применяется глазирование продукции. Если к этому добавить сырье ведущих мировых компаний, оборудование, не имеющее аналогов на постсоветском пространстве, квалифицированное технологическое обслуживание, современную научно-исследовательскую лабораторию и оперативный логистический центр, получим компанию, в лице которой вы найдете надежного партнера для бизнеса.

ВАШ ПАРТНЕР В МИРЕ ИНГРЕДИЕНТОВ



Начинки жировые
Шоколадные пасты
Какао масло
Какао тертое
Какао порошок
Шоколадная глазурь
Растительные жиры

ШОКОЛАДНАЯ КОМПАНИЯ «МИР»

49010 г. Днепрпетровск, ул. Марин Кюри, 5. Телефон/факс (056) 791-18-54
03126 г. Киев, бул. Лепсе, 24. Телефон/факс (044) 497-34-66; моб. 80632325095
61033 г. Харьков, ул. 2-й Вологодский взезд, 2. Телефон/факс (057) 714-10-21; моб. 80933907891
83017 г. Донецк, бул. Шевченко, 27, офис 217. Телефон/факс (062) 345-74-46; моб. 80933907895
79003 г. Львов, ул. Задлишчяна, 7. Телефон/факс (032) 245-04-17; моб. 80935351952