



РУССКИЕ

ТРАДИЦИИ

ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ



# О КОМПАНИИ

Компания **«Русские Традиции»**, это динамично развивающаяся компания, расположенная практически в центре Москвы, работающая на рынке производства и реализации пищевой продукции высокой степени готовности с **февраля 2006 года. Нам 10 лет.**

Наше производство, спроектировано согласно всех требований и стандартов, предъявляемых к производству продуктов питания и располагает производственными площадями более **3500 м<sup>2</sup>** и более чем **300 высококлассными сотрудниками**, для которых созданы все условия для плодотворного творческого труда.

Мы являемся лидерами на рынке Москвы и Московской области в производстве классических и корейских салатов, а так же готовой кулинарии для сетевого и розничного ритейла. На сегодняшний день выпуск составляет **10 тонн продукции в сутки.**

Осуществляем доставку более чем в **400 сетевых и розничных магазинов Москвы и М.О.**



# КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

## Ассортимент компании на сегодня, это:

- Европейские салаты: **более 60 наименований**;
- Кулинарная продукция: **более 60 наименований**;
- Корейские салаты: **более 30 наименований**;
- Домашняя выпечка: **более 50 наименований**.

Мы производим продукцию без использования консервантов, пищевых добавок и ГМО.

В производстве мы используем только высококачественное сырьё и ингредиенты. Вся продукция проходит тщательную отборку и многоуровневый бракераж.

Мы работаем с проверенными поставщиками с безупречной репутацией, с документальным подтверждением качества продукции, поддерживая баланс цена/качество на высоком уровне.

Мы используем только **100%** мясо (говядина, свинина, мясо птицы), без добавления фосфатов, нитритов и жировых эмульсий, которые используются для удержания влаги и увеличения массы готовых изделий, в отличие от наших конкурентов.

Наша кредо делать продукцию лучшего качества чем у конкурентов. Это достигается за счет более качественных и дорогих ингредиентов. Мы постоянно изучаем рынок нашей продукции. Проводим сравнительные дегустации и за счет работы с рецептурой и поварами выводим качество салатов на более высокий уровень.



# ПРОИЗВОДСТВО

В Компании на сегодня **более 3500 м<sup>2</sup>** производственных площадей, оснащённых более чем **100 единицами** самого современного технологического оборудования лучших мировых производителей.

Мы строго контролируем сроки годности и соблюдение температурных режимов как при доставке товаров поставщиками, так и в процессе производства готовых блюд, их хранении до момента отправки потребителю.

Площадь наших холодильных камер **более 300 м<sup>2</sup>**. Готовая продукция перед фасовкой проходит полный экспертный цикл оценки качества по органолептическим и микробиологическим показателям.

На нашем производстве существует многоступенчатый контроль не только над качеством, но и над постоянством вкуса производимой продукции. Изготовление продукции начинается только после формирования общего заказа от всех наших покупателей, т.е. **мы не делаем продукцию впрок**, поэтому от момента её приготовления до доставки клиентам проходит всего несколько часов.





# ПРОИЗВОДСТВО

Для приготовления нашей продукции мы используем пароконвектоматы Rational – ведущего мирового производителя профессионального теплового оборудования, что позволяет сохранить в готовых продуктах высокое содержание витаминов, влаги, жизненно необходимых белков и ферментов.



Мы используем для приготовления технологию Cook & Chill, благодаря которой удаётся избежать нежелательного эффекта переставивания пищи, при этом в продукте сохраняются все минералы, витамины и питательные вещества и позволяет увеличить срок хранения блюд без добавления консервантов.

Готовая кулинарная продукция и салаты герметично расфасовываются в одноразовые контейнеры финского производителя Nuhtamaki с помощью технологии создания вакуума, что позволяет при хранении продукции продлевать её свежесть. Упаковка производится с указанием даты и времени производства (с точностью до минуты), подробного состава, а также условий и сроков хранения.





# РАБОТА С МАГАЗИНАМИ

Наши клиенты – это **более 400 отдельных магазинов и торговых сетей**, среди которых: «Диксика» 40 магазинов, «Твой Дом» 4 гипермаркета, «Станем друзьями» , «Добрынинский и Партнёры» 50 фирменных магазинов и др.

- Мы закрепляем за каждым клиентом персонального менеджера, который определит и порекомендует выбор оптимального ассортимента и окажет помощь в оформлении витрин;
- Мы предлагаем возможность установки нашего холодильного оборудования (с полным сервисным обслуживанием);
- В процессе сотрудничества мы проводим непрерывное обучение персонала торговых точек технологиям и методам работы с нашей продукцией;
- Мы предлагаем возможность установки наших продавцов;
- Предоставляем профессиональную посуду для реализации продукции и оформления витрин;
- Принимаем назад не проданный товар;



# РАБОТА С МАГАЗИНАМИ

- Проводим дегустации с предоставлением продукции в необходимом объёме;
- Участвуем в различных промо-мероприятиях по желанию клиентов;
- Осуществляем раннюю доставку продукции, а по необходимости делаем это два раза в день;
- Предлагаем возможность изготовления продукции по технологическим картам клиентов;
- Предоставляем бесплатную рекламную продукцию;
- Оказываем помощь в ведении взаиморасчётов;
- Заказы мы принимаем любым удобным способом (по телефону, e-mail, системе EDI) ежедневно до 18-30 без выходных и праздников.





# ВИТРИНЫ С НАШЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ





# ВИТРИНЫ С НАШЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ





# ВИТРИНЫ С НАШЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ





# ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ

Наши электронные ресурсы,  
посвящённые разным направлениям деятельности:

- [www.salatov.net](http://www.salatov.net) – основной сайт компаний;
- [www.tortberi.ru](http://www.tortberi.ru) – сайт посвящённый производству тортов и пирожных;
- [www.pirojkoff.ru](http://www.pirojkoff.ru) – ресурс по кондитерским изделиям.





**Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.41, стр.12**

**Станция метро: «Волгоградский проспект».**

**Телефон/Факс: +7 (495) 937-56-67**

**Е-Mail: [info@salatov.net](mailto:info@salatov.net)**

**[www.salatov.net](http://www.salatov.net), [www.tortberi.ru](http://www.tortberi.ru), [www.pirojkoff.ru](http://www.pirojkoff.ru)**

**© 2006–2014 ООО «РУССКИЕ ТРАДИЦИИ»**