

MASLODEL

№3, март 2022

ПЕРСОНА «М»: **12** стр:

МАРТЫНОВА Т.В.

«На благо своей страны»

КАЗАХСТАН НА ВЫСТАВКЕ

«ПРОДЭКСПО 2022» **20** стр:

г. Москва

МОЙ ПРОДУКТ: МАРГАРИН

«МАМИН РЕЦЕПТ» **08** стр:

*наурыз
марта*



Содержание

От первого руководителя	03
8 наурыз / 8 марта	04
МОЙ ПРОДУКТ: Маргарин «Мамин рецепт»:	08
Внешний вид	
Варианты использования	
Ассортимент	
Основные преимущества	
Особенность маргарина	
Рекомендуемая область применения	
ПЕРСОНА «М»: МАРТЫНОВА Т.В. «На благо своей страны»	12
ПЕРСОНА «М»: АБДАЛИЕВ Н.Ф. «Не отпускайте руки, верьте в себя!»	16
КАЗАХСТАН НА ВЫСТАВКЕ «ПРОДЭКСПО 2022», г. Москва	20
ФАВОРИТЫ	22
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ	23

MASLODEL

8 Марта

От первого руководителя



**Дорогие коллеги,
очаровательные женщины!**

От имени всех мужчин компании «Масло-Дел» и от меня лично примите поздравления с Международным Женским днём!

В коллективе компании «МаслоДел» работают почти 35%, а точнее 830 женщин. Вы заняли незаменимые позиции почти во всех сферах нашей деятельности.

Как руководитель хочу отметить, что в нашем коллективе самые трудолюбивые, талантливые и целеустремлённые коллеги. Женщины отличаются от мужчин своей физической особенностью. Они более усидчивые, очень ответственно подходят к каждому делу, и искренне болеют за результат. Они всегда склонны к самообразованию и стремятся познать любые нововведения. Мы счастливы работать вместе, ежедневно заряжаясь добром, оптимизмом, чувством стиля и гармонией.

Дорогие и милые наши женщины! Ваша красота и душевная чистота делают наш коллектив лучше. В женский праздник хотим поблагодарить всех вас за хорошую работу, милые улыбки, объективное мышление и неординарные способности. Желаем вам быть всегда в отличном настроении, и чтобы на душе всегда была теплая, свежая весна!

В этот праздник желаем всегда оставаться такими уверенными, терпеливыми и амбициозными, покоряйте мир своей красотой и милосердием. Желаем во всём находить положительные стороны, больших перспектив в карьере и сплошного везения в жизни.

Желаем, чтобы ваша карьерная лестница стремилась неуклонно вверх, семейная жизнь протекала в благополучной гавани, полной любви и согласия, а мечты исполнялись, открывая дорогу к новым высотам и достижениям.

Мира, добра и любви Вам, и пусть работа приносит только позитивный настрой!

С уважением,
генеральный директор
компании «Масло-Дел»
Селиванов П.Г.



Пришла весна, все с трепетом ожидают чуда от природы. И природа не заставит нас ждать, погода становится все теплее, дни все ярче, и конечно же женщины расцветают как весенние цветы отдавая всеми цветами радуги.

В компании Маслодел работают более 800 женщин. И сегодня хотим рассказать вам о них – об этих чудесных созданиях, которые наполняют нашу жизнь смыслом.

наурыз марта



В «Масло-Деле» работают женщины разные



Есть девушки семечки



Девушки маслянные



Есть девы молочные



Красивые, яркие,
супер проворные





Женщины сила



Женщины босс



Тропу проделали
женщины кросс



Есть женщины соусы



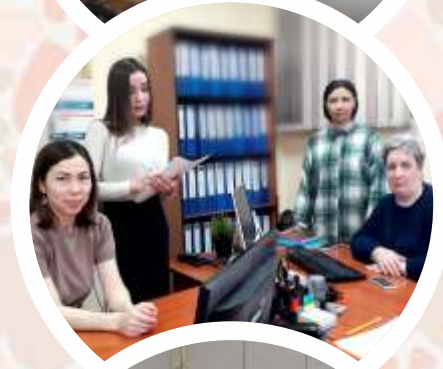
Есть женщины сладко
Тестируют в кондитерской
маргарины и масло



Есть женщины цифры



Есть женщины право



Есть женщины кадры



Есть женщины здраво

Женщины вкусно



Женщины чисто



Вагоны искусно
отгружают логисты



Закупают, проверяют,
Производят, Предлагают,
Заказы берут и продают,
Отправляют,
Так ведь еще и поют



Ведут себя женщины неодинаково,
Мужчины от них навиделись всякого.
Но каждый из них дарить вам готов
Море внимания, бриллианты, цветов

Вы именно: мама, супруга, подруга
Лекарство, подушка, мечта, Джомолунгма,
Оазис в пустыне и плот в океане,
Картошка в кастрюле, грибы на поляне

От снега, от ливня, от града укроет
Лишит разом разума, согреет, прикормит
Поддержат и прапорщики и поэты
Вы самое ценное, что есть на свете.





НАУРЫЗ

ҚҰТТЫҚТАЙМЫЗ!




МАРТА



ПОЗДРАВЛЯЕМ!



Мамин рецепт

маргарин

үгітілген 
дәмделген 
қатпарлы 
қамырға арналған
маргарині

Маргарин
для выпечки:
песочной 
сдобной 
слоенной 

ДЛЯ УНИВЕРСАЛЬНОГО
ПРИМЕНЕНИЯ
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



ВНЕШНИЙ ВИД

малая фасовка

большая фасовка



Мargarин
"Мамин Рецепт"
сливочный
82,5 %



Мargarин
"Мамин Рецепт"
нежный
60 %



Мargarин
"Мамин Рецепт"
легкий
48% 180 гр.



Мargarин
"Мамин Рецепт"
нежный
60%



Мargarин
"Мамин Рецепт"
сливочный
82,5%

Варианты использования:

ДЛЯ
СДОБНОГО
ТЕСТА



ДЛЯ
ЗАВАРНОГО
ТЕСТА



ДЛЯ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ



ДЛЯ
ПЕСОЧНОГО
ТЕСТА



ДЛЯ
БИСКВИТНОГО
ТЕСТА



ДЛЯ
ВАФЕЛЬНОГО
ТЕСТА





АССОРТИМЕНТ:



180 гр

ЖИРНОСТЬ
82,5%

Для сдобного, вафельного, песочного, заварного, бисквитного теста, для слоеного теста и для хлебулочных изделий



180 гр

ЖИРНОСТЬ
60%

Для сдобного, вафельного и бисквитного теста, для хлебулочных изделий и кексов



180 гр

ЖИРНОСТЬ
48%

Для сдобного теста, бисквитного теста и для хлебулочных изделий



Специализированный маргарин «Мамин рецепт»

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ - Превосходная взбиваемость с сахаром;
- ✓ - Рассыпчатость кондитерских изделий;
- ✓ - Увеличение объема;
- ✓ - Приятный насыщенный вкус;
- ✓ - Приятный сливочный вкус;
- ✓ - Выход готовых изделий выше на 15% чем с обычным маргарином;
- ✓ - Содержит полиненасыщенные жирные кислоты – Омега-3 и Омега-6.



ОСОБЕННОСТЬ МАРГАРИНА:

1. Состав маргарина разработан приближено к сливочно-растительным маслам;
2. Имеет выраженный сливочный вкус;
3. Имеет температуру плавления ниже чем в других маргаринах - быстрее плавится при комнатной температуре;
4. Эстетичность готовых изделий: изделия изготовленные из данного маргарина обладают крупнопористой нежной структурой;
5. Легкость использования: песочное тесто не затягивается, легко соединяется с другими ингредиентами;
6. Идеален для домашней выпечки;
7. Имеет нежный вкус и аромат;
8. Содержит натуральные высококачественные компоненты;
9. Обогащен Омега-3 жирными кислотами;
10. Не содержит ГМО и холестерин.

Специально подобранный состав маргарина «Мамин рецепт» повышает качество конечного продукта

За счет выраженного сливочного вкуса обеспечивают высокие органолептические показатели готового продукта (вкус, запах, консистенция, окраска, внешний вид и т.д.)



РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- При производстве - печенья;
- пирожных;
 - коржей;
 - тортов;
 - песочных полуфабрикатов;
 - кексов;
 - слоенного теста;
 - и др. кондитерских изделий.

НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для жарки во фритюре



НА БЛАГО СВОЕЙ СТРАНЫ

МАРТЫНОВА Татьяна Валентиновна

директор масложирового комбината
компании «Масло-Дел»



– Герой нашего текущего номера в рубрике Персона «М» директор масложирового комбината компании «Масло-Дел», Мартынова Татьяна Валентиновна.

Здравствуйте, расскажите немного о себе, о вашей семье.

– Я родилась колхозе Калинина, Талгарского района, Алматинской области. Закончив школу в 1985 году с серебрянной медалью поступила в Казахский Государственный Национальный Университет в физико-математический факультет, по специальности «Ядерная физика». С этого же года я перевелась на вечернее отделение и сразу же проявила желание работать. Чуть позже вышла замуж, мы воспитали сына и дочь, сейчас я счастливая бабушка двоих внуков.

– Нам интересен ваш карьерный путь, как вы добились таких достижений и стали директором завода?

– Выйдя из декрета в 2001 году я устроилась пробоотборщицей на масложировой завод «Vitasoy», который перерабатывал сою и проработала там до 2010 года. Работала лаборантом по входному сырью, лаборантом на линии экстракции масла, химиком, также была инженером-химиком на линии гидрогенизации.

Позже завод стал распадаться и мне пришлось сменить компанию. Так я устроилась в компанию «Масло-Дел» на масложировой комбинат на должность инженера-химика.

В дальнейшем внутри компании я проработала завлабораторией на МЖК, технологом на двух разных заводах, меня назначали на должность директора отдела качества, директором заводов FOOD и МЖК. Таким образом в общем счете я более 20 лет работаю в масложировой отрасли.

– Расскажите пожалуйста, про наш масложировой комбинат, каким он был когда вы только начали работу в «Масло-Деле» и насколько он изменился? Есть ли разница в производимых объемах, в ассортименте?

– С сравнении с тем периодом, когда я впервые устроилась на работу, конечно есть существенные изменения.

Значимо увеличился объем производительности. К примеру, раньше на участке гидрогенизации мы делали 3-4 варки жира в сутки и производили около 100 тонн жиров в неделю, после чего останавливались. Такого объема потребности в жирах как сейчас, не было. А на сегодняшний день мы выпускаем до 300 тонн жира и 260 тонн масла в неделю. Таким образом за 10-12 лет объем производства только в жирах увеличился в 3 раза.

В ассортимент нашего производства добавился цех майонезов и кетчупов. Он был перенесен с завода FOOD. Если на заводе FOOD раньше производили кетчупы и майонезы в Doу Pack без колпачков, то на МЖК для этих целей было приобретено второе оборудование по фасовке майонезов и кетчупов, для производства в Doу Pack с колпачками. Объем производства майонезов и кетчупов выросло в 2-3 раза. Если раньше соусы делали до 15 тонн в неделю, то сейчас за неделю производится порядка 70-80 тонн.

Несмотря на то, что оборудование по гидрогенизации работает в отличном состоянии, сейчас в готовности перед запуском стоит новое оборудование. Если на имеющейся гидрогенизации произ-

водительность составляла 50 тонн в сутки, то при запуске новой линии производительность увеличится до 150 тонн в сутки.

При запуске новой гидрогенизации увеличится и потребление водорода. Поэтому на МЖК построили новую водородную станцию, которое планируется запуститься в текущем году. Запуск новой водородной станции нам необходим для обеспечения объема выработки водорода при производстве масложировой продукции.

Установлена новая система водоподготовки осмосной станции, которая обеспечивает высокое качество очистки, сопоставимое с дистилляцией.

Построена новая котельная, новая азотная станция, расширились склады. На складах провели реконструкцию, они сделаны более удобными и вместительными.

Это говорит о том, что компания «Масло-Дел» постоянно растет большими шагами, и не стоит на месте и развивается.

– А это сказывается на квалификации и профессиональности рабочих и сотрудников?

– Конечно, безусловно это сказывается на квалификации и профессиональности наших сотрудников. Ведь на каждое новое оборудование нужны специалисты. Все новое оборудование управляется через компьютер, через программное обеспечение. И специалистов необходимо обучать, повышать квалификацию. В этом нас особо поддерживают сотрудники с богатым опытом, которые работают по 8-12 лет, они обучают новых специалистов, таким образом в коллективе

есть внутренняя школа и приемственность в опыте.

Что плохо, в Казахстане нет института образования который может обучать непосредственно масложировую отрасль. Возможно даже если есть, но только не в Алматы. Готовых специалистов в нашей отрасли очень мало. Нам приходится обучать практически с нуля, так как работники после вузов приходят почти с нулевым опытом работы. Либо мы берем людей которые работали на производстве в молочной, в мясной или др. отрасли, и приходится их переобучивать.

– Так как мы с вами в процессе работы не раз пересекались, я знаю какая вы. Я вас знаю как нежную и яркую, всегда улыбчивую женщину, но в то же время вы очень Ответственный и Требовательный

руководитель. Также вы все знаете про масло. Вы всей душой болеете за каждую деталь оборудования, чтобы только не сорвать производственный процесс. Как вам удается совмещать и семью и такую серьезную работу. И вообще, как сложно работать в производстве?

– У меня на это главный ответ – человек должен любить свою работу. Я получаю удовольствие от работы. Мой супруг тоже работает на производстве, поэтому понимает и знает что это такое. Он спокойно воспринимает то, что я могу иногда задерживаться на работе, или что либо другое.

Главное – это любовь к своей профессии. Я не люблю сидеть на месте, мне хочется всегда чего-то нового. Но когда не знаешь, иногда бывает даже страшно. Но мы поддерживаем самообразование, само-





обучаемся, книжки читаем. А вообще мне нравится работа в «Масло-Деле». Здесь поддерживают инициативных людей, всегда есть куда совершенствоваться. Сама я люблю досконально и детально подходить к вопросу, а если я знаю – люблю поделиться опытом с другими. Мне хочется чтобы и другие люди знали.

– Что можете сказать нашим коллегам, в производственной части и в целом сотрудникам компании?

– Тем кто приходит к нам на собеседование чтобы устроиться на работу я всегда говорю: «Вы придите, посмотрите и попробуйте. Если это ваше, знайте, в компании «Масло-Дел» карьерный рост очень быстрый. А мы вам в этом поможем.

Работая на Масложировом комбинате я всегда подчеркиваю, что у нас дружный коллектив, который действительно поддержит всегда, и на него можно положиться.

Люди которые здесь работают – очень ответственные. Это люди к которым ты идешь на встречу с открытой душой и они тебе также отвечают. При выполнении определенного задания люди делают это со всей ответственностью. А если что то

не получается, то могут открыто об этом сказать и попросить помощи. И тогда уже мы совместно решаем, чем мы можем им помочь, и что для этого нужно.

Нашим всем сотрудникам я желаю, чтобы они никогда не болели, особенно в этот наш тяжелый период времени, чтобы всегда оставались частью нашего коллектива. Ведь мы производим наш Казахстанский продукт. Мы должны понимать, что это наше родное, созданное в нашей стране. Мы должны болеть за свою страну. Со стороны кажется, что в Америке или в любой другой стране хорошо, а возможно это только иллюзии. Как говорится, «хорошо там, где нас нет». А здесь мы живем. В этой стране жили наши предки и будут жить наши дети для которых мы должны создать платформу для дальнейших достижений.

Бывает меня спрашивают, «Вы не собираетесь отсюда уезжать?».

Нет, я не собираюсь отсюда уезжать. Здесь мои родители, мой отец похоронен здесь. Есть мать, и дети мои тоже никуда уезжать не собираются, и работают на благо своей страны.

Коллективу нашему в основном желаю здоровья. Пусть в семье у них всегда будет все хорошо. Если в семье все хорошо, то человек приходит на работу с настроением, и выполняет работу на все 100%. Ну а руководство компании «Масло-Дел» обязательно поддержит в этом.

– Огромное спасибо за содержательный разговор, вам тоже желаем благополучия...

Оспанова Светлана
пресс-служба компании «Масло-Дел»

*Не отпускайте руки,
верьте в себя!*

АБДАЛИЕВ

Нурлан Фуркатович

директор филиала
ТОО «Масло-Дел» по г. Алматы



– Сегодня в рубрике Персона «М» у нас в гостях директор филиала ТОО «Масло-Дел» по г. Алматы, Абдалиев Нурлан Фуркатович, здравствуйте. На начало нашего разговора хотим больше узнать о вас, расскажите о себе.

– Я родился и вырос в Илийском районе Алматинской области. Проживаю с родителями, женат, пока детей нет, но в ожидании. У меня среднее-специальное образование, моя специальность – финансист-экономист.

– Как вы начинали свою карьерную жизнь?

– До того как прийти в сферу торговли, кем и где я только не работал (улыбается). Работал и водителем-инкассатором, и грузчиком. Я даже вел свое дело, открыв свой караоке мини-бар – где мог быть и директором, и поваром, и если нужно мог заменить любой персонал.

Если говорить о торговой отрасли, я начинал с мерчендайзера в категории «А» в супермаркетах «Magnum», где представлял собой компанию «Apple City». Это компания, которая реализует бытовую химию, и знаком под брендами Ariel, Миф, Tide и др. Через 4 месяца я стал торговым представителем категории «А». Если

весь период считать в купе, проработав около 1 года я уволился с компании «Apple City», так как не увидел перспективу роста.

Таким образом я устроился на работу сразу супервайзером категории «В», «С» в компанию «Future Trade Company», который знаком нам по брендами «Red Bull», «Ferero», «Kinder», «Tik Tak» и др. Там работал на протяжении двух лет.

Позже я перешел работать в компанию «Phoenix Group Company», которая реализует продукты питания, и знаком продуктами как чипсы «Pringles», а также различного рода чаи, консервы и тд. Я курировал область и часть города и одновременно был начальником отдела продаж.

Позже я изъявил желание работать в компании «Масло-Дел» и устроился супервайзером канала HoReCa. На момент моего трудоустройства канал HoReCa давала потенциал около 25 млн. тг. в месяц. Благодаря нашему директору Борис Павловичу и коллективной продуктивной работе за 5-6 месяцев мы вывели продажи вперед и подошли к отметке 60 млн. тг. Мы охватили крупные сети, как сеть ресторанов «Пинта», сеть столовых «Каганат», сети быстрого питания «Zheka's Doner House» и «Salam bro». Я сам лично проводил с ними переговоры, встречался и тд.

Проработав на должности супервайзера около 8-ми месяцев наш директор Борис Павлович мне предложил должность Начальника отдела продаж по B2B. А 4 месяца назад мне доверили должность директора филиала по г. Алматы и по сегодняшний день я работаю на этой должности.

Таким образом в сфере торговли я в общем счете работаю около 8-ми лет.

– Насколько легко или сложно работать в сфере продажи продуктов питания нежели с другими товарами?

– Я бы не сказал, что где-то легче или сложнее. Просто есть бренды-паровозы, которые продают саму компанию. В таком случае имя за себя говорит.

Например, у нас самый мощный паровоз – это бренд молока «Петропавловское», его можно найти в любой точке Казахстана, в каждом городе и ауле. Другие виды продуктов тоже востребованы, это одни из основных потребительских товаров, и по стоимости достаточно доступные.

А вот там, где я до этого работал, например, в «Phoenix Group Company», было немного сложнее. Почему? Потому что, там были продукты, которых раскачивать было тяжело. Многие не призна-



вали бренд, сложно было увеличивать узнаваемость. Это были, к примеру чай, топленая смесь и тд. Малоизвестные продукты или новые бренды заводить в торговые точки очень сложно. Нужно знать все его преимущества и рассказать все это клиенту. То есть, для начала ты должен сам узнать продукт, понять плюсы и минусы, выявить конкурента, вычислить отличие от конкурента, и уже от всего этого отталкиваясь полностью отработав с клиентом и продавать.

В первую очередь ты должен сам поверить продукт. К примеру,





как начал работать в компании «Масло-Дел», чтобы изучить продукты я сам перепробовал весь ассортимент. И сейчас мы едим их дома с семьей.

К примеру, если приходит новый продукт, наш директор продаж по РК Борис Павлович выдает его каждому попробовать.

Мы всей командой дегустируем, понимаем, что продукт из себя представляет, насколько он вкусный, чем он лучше и насколько похож по вкусу на другие продукты конкурентов. Полностью совместно отработываем, и только потом мы выходим в поля и начинаем продавать.

Возможно раньше, даже если были иногда вопросы по качеству, к примеру, по маргаринам, благодаря командной работе мы смогли восстановить качество на прежний уровень. И наши клиенты понимая, что цена и качество у нас на очень хорошем уровне понимают, и продолжают с нами сотрудничать на долгосрочной основе.

– Что можете сказать о компании «Масло-Дел», о производимой продукции, о нашем коллективе?

– Компания «Масло-Дел» для любого работника очень перспективная. Все условия компании меня полностью устраивают, здесь

стабильная заработная плата, и подняться по карьерной лестнице можно очень легко. Главное иметь желание работать, нужно ставить перед собой цели и уметь достигать их. Я к тому хороший пример. Почти за очень короткое время всего 1,5 года достичь от супервайзера до директора филиала – думаю что это хороший результат. Конечно же, все это благодаря моему труду. Я работал, отдавал себя полностью работе. А руководство компании заметив мой потенциал всегда поддерживали меня ростом.

Вся наша продукция хорошая, меня к примеру очень радуют новинки – сметана, кефиры, молоко. Можно сказать, что мы конкурентов душим. Нашей продукцией можно заходить в магазины с уверенностью, что она действительно проходима. С нашим ассортиментом работать очень легко, так как она востребована среди потребителей.

Если говорить о нашем филиале по г. Алматы и на заводе МЖК, наш коллектив очень дружный. Все ребята – профессионалы своего дела.

– Как вы думаете, в какую сторону компания еще могла бы развиваться? Чего вам еще для работы не хватает?

– У нас очень большой нехват

территорий по г. Алматы и Алма-тинской области. Мы с начальником отдела с Султыговым Алиханом работаем в том направлении, чтобы максимально охватить всю территорию. Алихан – это мой коллега, мой боевой товарищ, с которым одинаково видим поставленные цели и двигаемся в одном направлении.

Наша цель – это достижение покрытия нашей продукцией хотя бы до 95%, включая базары, и самые мелкие торговые точки.

В этом плане мы с отделом маркетинга, можно сказать, на одной волне. Они нам предоставляют все условия, все оружия, поддерживают скидками, акциями и др. инструментами.

– Судя по вашим рассказам вы побывали почти во всех должностях торговой отрасли. Вы работали и мерчендайзером, и торговым представителем и супервайзером. Вы не понаслышке и изнутри знаете, что они чувствуют и желают. Что вы им, торговой команде пожелали бы от себя?

– Раньше, когда я работал мерчендайзером, когда приходил мой торговый представитель в мою торговую точку я всегда завидовал ему и хотел стать таким как он. А как стал торговым представителем, хотел стать супервайзером. Таким образом постоянно стремился к лучшему.

В первую очередь, хотел бы пожелать всей торговой команде, начиная от мерчендайзеров, чтобы они не отпускали руки, верили в

себя, в продукт, в компанию, и двигались по карьерной лестнице.

Есть компании которые тебя заценят больше чем в другом, и «Масло-Дел» этому яркий пример. Находясь в нужном месте ты можешь по настоящему вырасти и достичь тех вершин которых желал, доказав самому себе, что ты достоин лучшего.

Я к примеру, в жизни надеялся только на себя, я всегда хотел достичь еще большего чем был.

Что в первую очередь для мужчины нужно? Это чтобы был достаток и стабильность. Я к этой стабильности и шел.

– Так получилось, что наш разговор сошелся с мартовским выпуском нашего журнала, с месяцем в котором несколько ярких праздников как 8 марта и Наурыз. Какие ваши пожелания в адрес наших женщин и коллективу компании?

– Желаю нашим дамам, чтобы они всегда нас радовали, также цвели и пахли и никогда не болели. Оставайтесь такими же яркими и мудрыми хранительницами очага.

Всем хочу пожелать на Наурыз чтобы сбылись все мечты. Этот год начался очень тяжелым, в связи с январскими событиями. Поэтому хочу всем пожелать мира и добра в доме!

– Большое вам спасибо. Вам тоже желаем самого наилучшего в личной и карьерной жизни.

Оспанова Светлана
пресс-служба компании «Масло-Дел»



20 КАЗАХСТАНСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПРЕДСТАВИЛИ

КАЗАХСТАН НА ВЫСТАВКЕ

«ПРОДЭКСПО 2022», г. Москва

7 февраля в Москве Компания Масло-Дел приняла участие на 29-й Международной выставке продуктов питания «ПродЭкспо – 2022». Участие компаний в выставке обеспечивается в рамках сервисной поддержки экспортеров единым оператором господдержки экспорта – АО «QazTrade».

Выставка «ПРОДЭКСПО» входит в десятку крупнейших мировых смотров продовольственной тематики. Традиционно на ней презентуются компании-производители продовольственных товаров со всего мира: от базовых продуктов и напитков на каждый день до изысканных деликатесов, а также органическое, спортивное, функциональное питание, для здорового образа жизни, халяль, кошер, экзотические продукты.

Республика Казахстан впервые представлена единым национальным стендом на данной выставке, а также Страной-Партнером выставки. Открывая Казахстанский Национальный стенд вице-министр торговли и интеграции Кайрат Торебаев отметил, что новый формат участия «предоставляет казахстанским компаниям больше возможности для более эффективного продвижения и узнаваемости отечественной продукции».

Участниками Казахстанского Национального стенда стали 20 компаний-производителей таких товаров, как: растительные масла, медовая продукция, кондитерские, макаронные изделия, мукомольная продукция, соль, безалкогольные напитки, соки и пиво, мороженое. Свою продукцию на выставке также представили производители и переработчики овощной продукции.

В течение всех дней работы выставки (7-11 февраля) проводились B2B встречи казахстанских компаний с российскими торговыми сетями, дистрибьютерами и оптовыми закупочными компаниями.

Как прокомментировал Генеральный директор АО «QazTrade» Азамат Аскарулы, «...Наша продукция славится во всем мире высоким качеством и экологически чистым составом. Участие казахстанских производителей в «ПРОДЭКСПО» - одной из крупнейших мировых выставочных площадок – это возможность расширить торговые связи с Россией именно по экспорту пищевой продукции».





ЗАКЛЮЧЕНЫ КОНТРАКТЫ

на выставке «ПРОДЭКСПО-2022»

В первый же день работы казахстанского Национального стенда 29-ой Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО-2022» отечественные компании заключили контракты на 15 млн долларов, передает Деловой Казахстан.

Одним из самых крупных контрактов первого дня стал договор о поставках компанией ТОО «Масло-Дел» масложировой продукции: майонез, сливочное масло и т.п. Представлены популярные

бренды сливочного масла этой компании, как масло «Коровье», «Крестьянское» и «Петропавловское». Продукт производится из натурального, богатого белком, коровьего молока, полученного в Северо-Казахстанской области по стандарту ГОСТ. В линейке продукции компании представлены также соусы, растительные масла, маргарины, томатная паста, а также ассортимент для промпереработки и HoReCa.

Впервые в истории «Продэкспо» Казахстан выступил страной-партнером выставки.





ФАВОРИТЫ

Согласно факта выполнения планов продаж за январь 2022 г. определены фавориты среди филиалов продаж компании «Масло-Дел».

Лидером продаж за январь стал филиал ТОО «Масло-Дел» по г. Уральск, факт выполнения плана продаж – 102,5%.

Второе место занял филиал ТОО «Масло-Дел» по г. Балхаш, факт выполнения плана продаж – 102,2%.

На третьей позиции закрепился филиал ТОО «Масло-Дел» по г. Актобе, факт выполнения плана продаж – 96%.



БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ



#ТВОРИДОБРО

В феврале 2022 года компания «Масло-Дел» при содействии центра социальной защиты детей и подростков-инвалидов «Любовь» оказала благотворительную помощь детям и подросткам больным ДЦП (детский церебральный паралич) в виде продуктовых корзин.





Женщины, красавицы! Каждая из вас является Магом и волшебником, хранителем своей семьи и хозяйкой своего маленького государства! Ведь только женщины могут создать Человека, из ничего приготовить еду, прошагать в одной комнате целые километры.

Оставляйтесь такими же необычными и неповторимыми. Ведь такой как вы – в мире больше нет! Знайте, компания «Масло-Дел» вас любит!

**Мамин
рецепт**
маргарин

