

Дисциплина: Маркетинг
Презентация на тему:
Торговая марка сыр
«President»

Выполнила: студ. гр. стр(эмс)-12

Жантемир А.А

Приняла: Ажигужаева А.Б

История появления сыра

- Согласно легенде первый сыр был сделан вероятно на Ближнем Востоке. Там обнаружили, что хранение молока в животе телят при длительной поездке заставило его отделиться в створоженное молоко и сыворотку. Сыр был найден в египетской могиле датирующейся к 3200 до н.э, о котором упоминал Гомер в его "Одиссее". Так стал популярным способ сохранить молоко и предотвратить ему испортиться в теплых климатах. В конечном счете, путешественники привезли сыр в Европу. В течение средневековых времен сыр был усовершенствован монахами в монастырях. Бактерии и плесень, которые теперь добавляют вручную, первоначально существовали естественно или были случайно введены, создавая новые типы сыров.

Страна-производитель

Франция

История компании

История бренда President неразрывно связано с компанией (сегодня - это Группа Латалис), которой собственно он и принадлежит. Дело в том, что торговая марка появилась на 35 лет позже, чем появилась продукция, которая теперь предлагается под брендом President.

Компания, создавшая впоследствии торговую марку President, появилась в 1933 году во Франции. Ее основателем стал Андре Бенье (Andre Besnier), решивший начать производство молочной продукции и сыров в г.Лаваль на Северо-Западе Франции. Если в первый день работы завода было произведено всего 17 единиц сыра Камамбер, то уже в 1958 году годовые показатели производства сыра камамбер составили 25 миллионов единиц, молока - 800 тонн молока, а сливок - 100 000 упаковок. За время пока производство росло, фирма приобрела безупречную репутацию и стала многократным победителем множества дегустационных фестивалей и конкурсов. А в 1950 году компания Андре Бенье получила свою первую медаль на национальной сельскохозяйственной выставке за неповторимый вкус и качество сливочного масла.

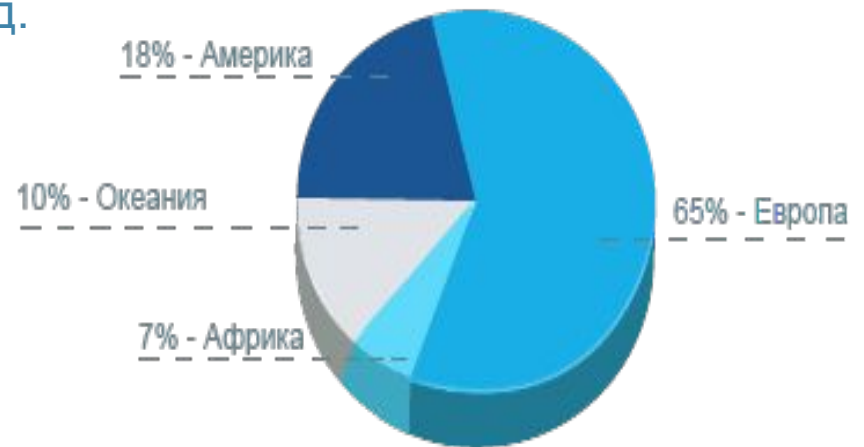
Лакталис –
мировой лидер
по производству сыров
1-е место в мире
в сфере производства
молочных продуктов
15,6млн. литров
сырого молока



Оборот компании за 2015год

€29,4

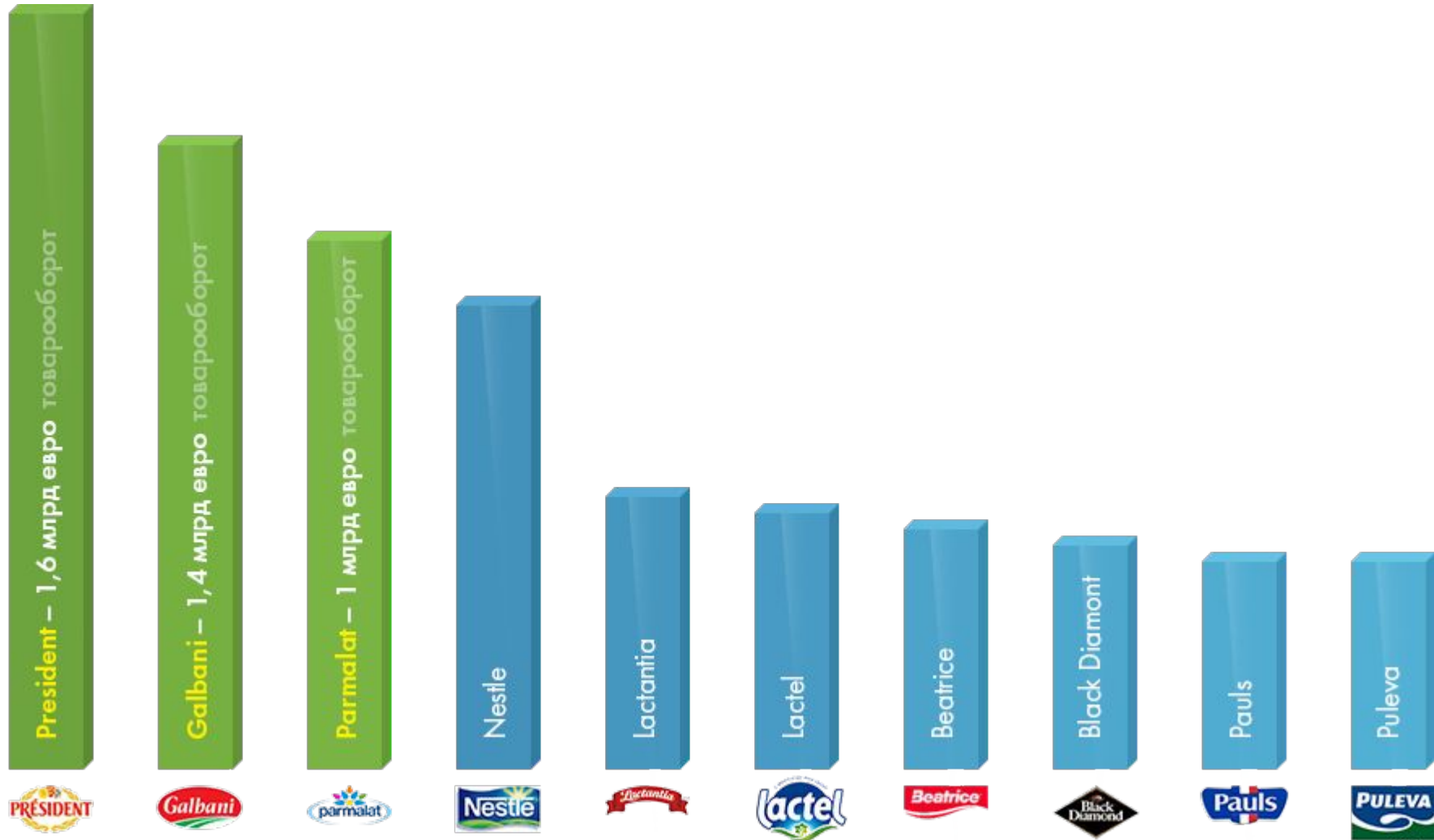
млн.



- **60 000**СОТРУДНИКОВ ПО ВСЕМУ
МИРУ

- **76**стран, в которых
представлена
продукция компании
- **37**стран с
промышленными
мощностями
- **211**производственных
предприятия
(по переработке
сырья)

10 ОСНОВНЫХ БРЕНДОВ ЛАКТАЛИС



Продукция ТМ President



Топ 4: Самые необычные сорта сыра



1. Золотой сыр «Clawson Stilton Gold» стоимостью 912 долларов за килограмм считается самым дорогим сыром в Великобритании. Производители утверждают, что в состав сыра входят хлопья золота и золотой ликёр. У столь необычного продукта уже нашлись и свои почитатели — один из шейхов в Персидском Заливе изнаменитая поп-звезда. Их имена не разглашаются.



2. Самый дорогой сыр в мире – это «Rulle», производимый в заповеднике «Засавица» недалеко от Белграда в Сербии. Для его изготовления используется только ослиное молоко. Из 25 литров молока получается всего один килограмм сыра. Поэтому и цена его совсем немаленькая- 1700 долларов за 1 килограмм.



3. В Германии производится около четырехсот видов сыра, но только один из них удостоен звания «настоящего деликатеса». Речь идет о «Milbenkäse», изготовленном из выделений клещей. Считается, что этот сорт сыра не только полезен, но и обладает лечебными свойствами. Изготавливают его в Вурчвице.



4. «Halloumi»- весьма популярный сорт сыра на Кипре. Он прекрасно подходит для жарки и гриля, так как он имеет гораздо большую температуру плавления, чем остальные сыры. Отлично сочетается с холодным пивом или сочным арбузом.



Пищевая ценность

- Сыры отличаются высоким содержанием белков (до 25 %), молочного жира (до 60 %) и минеральных веществ (до 3,5 %, не считая поваренной соли). Белки сыра лучше усваиваются организмом, чем молочные. Экстрактивные вещества сыров благоприятно воздействуют на пищеварительные железы, возбуждают аппетит. Питательные вещества, содержащиеся в сыре, усваиваются организмом почти полностью (98—99 %). В сырах содержатся витамины А, D, E, B1, B2, B12, PP, C, пантотеновая кислота и другие. В зависимости от содержания жира и белка энергоценность сыра значительно колеблется. Сыр является как бы концентратом молока: белки, жиры, минеральные вещества содержатся в нём примерно в тех же пропорциях, высоко содержание в нём кальция и фосфора, которые находятся в сыре в оптимально сбалансированном соотношении.

Производство и потребление сыров

Крупнейшие производители (в тысячах тонн)	
США	4,275
Германия	1,927
Франция	1,884
Италия	1,149
Нидерланды	732
Польша	594
Бразилия	495
Египет	462
Аргентина	425
Австралия	395

Крупнейшим экспортёром сыра в стоимостном выражении является Франция; Германия занимает второе место (и первое — по количеству). Среди крупнейших 10 экспортёров только Ирландия, Новая Зеландия, Нидерланды и Австралия ориентируют свою сырную промышленность преимущественно на экспорт; экспортируются соответственно 95 %, 90 %, 72 % и 65 % их продукции.



Крупнейшие экспортёры сыра (только сыр из коровьего молока) — 2015 (в тысячах долларов США)	
Франция	2,658,441
Германия	2,416,973
Нидерланды	2,099,353
Италия	1,253,580
Дания	1,122,761
Австралия	643,575
Новая Зеландия	631,963
Бельгия	567,590
Ирландия	445,240
Великобритания	374,156

Вопросы для заключения

ТЕМЫ:

- Вы любите сыр?
- Какой сыр чаще присутствует в рационе вашего ежедневного питания?
- Какой сорт сыра ваш любимый?

Спасибо за внимание!!!