



Русь  
Бейкери



International Bakery Corporation

## О компании IBC



**International Bakery Corporation (IBC)** с 2006 года занимается производством и реализацией полуфабрикатов замороженного хлеба на территории Российской Федерации и стран СНГ.

В 2008 году компания открыла новый производственный комплекс ООО «Русь Бейкери» в г. Йошкар-Ола, который позволяет производить продукцию **европейского качества по приемлемым ценам.**

Компанией разработана долгосрочная и амбициозная стратегия развития на российском рынке, включающая в себя создание **мощной логистической структуры** и сети опорных распределительных центров **по всей стране**, а также активное продвижение продукции компании под брендом Русь Бейкери. Данная стратегия направлена на дальнейшее укрепление лидирующих позиций IBC на российском рынке замороженных полуфабрикатов хлеба

## Производственный комплекс ООО «Русь Бейкери»



Производственный комплекс ООО «Русь Бейкери» был запущен в июле 2008г. И структурно входит в корпорацию IBC.

Комбинат был построен в строгом соответствии с европейскими стандартами хлебопекарной отрасли и оснащен самым современным оборудованием. По уровню оснащения данный завод **ни в чем не уступает самым передовым комбинатам Европы**

На производстве внедрена система строжайшего контроля качества выпускаемой продукции, основанная на многоуровневом подходе, что позволяет осуществлять **жесткий контроль на каждом этапе производства** — от тестирования используемого сырья до проверки каждой партии готовой продукции.

Одновременно с этим, внедрение инновационных технологий и оптимизация бизнес-процессов на предприятии позволяют в значительной степени **снизить себестоимость** выпускаемой продукции. Завод способен выпускать продукцию высочайшего качества, которая является **более доступной для потребителей**, нежели аналогичная продукция, поставляемая из-за рубежа.

## Работая с нами вы получаете:

Доли по каналам сбыта. Отечественные производители

Качественный продукт, пользующийся высоким спросом у потребителя — это Ваша прибыль!

Поддержка Вашего бизнеса и развитие Вашего персонала — Вы постоянно совершенствуетесь!

Широкий сбалансированный ассортимент — это Ваша гибкость и способность привлечь дополнительных покупателей!

Разветвленная сеть представительств по всей России, широкие возможности по логистике — Вы всегда получаете продукцию в нужном количестве и в нужное время!

## Наши услуги:



Окажем услуги по подбору, обучению и контролю персонала. Пекари смогут не только приготовить вкусный высококачественный продукт, но и квалифицированно презентовать его покупателю.



Наши специалисты всегда рады помочь при оформлении торговой точки и предоставить готовые дизайнерские решения. Проект потребует минимальных затрат времени и средств.



Мы поможем выбрать оптимальный вариант оснащения вашего отдела горячей выпечки, предложим ассортимент готовых решений.



Обеспечим начальную рекламную поддержку отдела горячей выпечки посредством проведения дегустаций, и других мероприятий стимулирования сбыта. Остальную работу сделает за них наш хлеб!

## Предоставляемое оборудование:



Печь Unoх 135 (Италия)  
Габариты (мм): 600х670х509  
Мощность (кВт): 3  
Напряжение (Вольт): 230  
Конвекционная печь имеет электронную панель управления, 4 уровня размером 460х330 мм.  
В комплекте 4 противня.  
Вес : 31 кг.



Доли по каналам сбыта. Отечественные производители



Печь Unoх 195 (Италия)  
Количество уровней :4х600х400  
Мощность, кВт:6,3  
Напряжение, В:230/400  
Габариты (ДхШхВ), мм:800х770х509  
Максимальная температура:260°C  
Печь имеет электронную панель управления, 4 уровня размером 600х400 мм.  
Вес: 49 кг

Максимальная температура в печках 260°C. Печки позволяют работать в двух режимах: конвекция, конвекция с добавлением пара. Внутри рабочей камеры печи действует система "cool touch" (использование естественной конвекции воздуха внутри стеклопакета двери для предотвращения перегрева). Внутренняя подсветка пекарной камеры. Система охлаждения внешних поверхностей печей. Внешние панели и задняя стенка пекарной камеры выполнены из нерж. стали.



## Аргументы сотрудничества с компанией IBC

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

## Коммерческие условия компании IBC

На период реализации Покупателем продукции поставляемой Поставщиком в сеть магазинов, Поставщик гарантирует Покупателю исходя из предоставленных условий в спецификации и фиксированной минимальной розничной цены уровень **прибыли не менее 35-40%**

**Доставка до склада Покупателя**

Поставщик гарантирует Покупателю **100% возврат** продукции по причине производственного брака (нарушение упаковки, нарушение вкусовых, и эстетических параметров установленных производителем)

Условия **маркетинговых** Покупателем или Поставщиком направленных на увеличения покупательского спроса по продукции поставляемой частным образом. **проведение акций**



## Технические и технологические услуги компании IBC



- ✓ Предварительное ознакомление – обучение персонала принципам и особенностям работы пекарни.
- ✓ Обучение персонала технологическому процессу выпекания разных видов продуктов.
- ✓ Технологическое сопровождение на первых этапах работы пекарни у клиента.
- ✓ Подбор режимов выпечки для каждого вида продукции с учетом особенностей оборудования.
- ✓ Составление для персонала клиента технологических карт по выпеканию продукции.
- ✓ Помощь в организации рабочего дня сотрудника (пекаря) клиента.
- ✓ Помощь в составлении производственной программы на день, с учетом технологического процесса приготовления различных продуктов.
- ✓ Предложение по формированию сбалансированного ассортимента для клиента, помощь в анализе продаж различной продукции.
- ✓ Гарантированная поддержка, начиная с этапа планирования пекарни, ее подключения и заканчивая этапом выездного сервиса и ремонта.

## Преимущества замороженного хлеба в предприятии общественного питания:



Не нужно дополнительное  
оборудование полного цикла,  
которое занимает большую

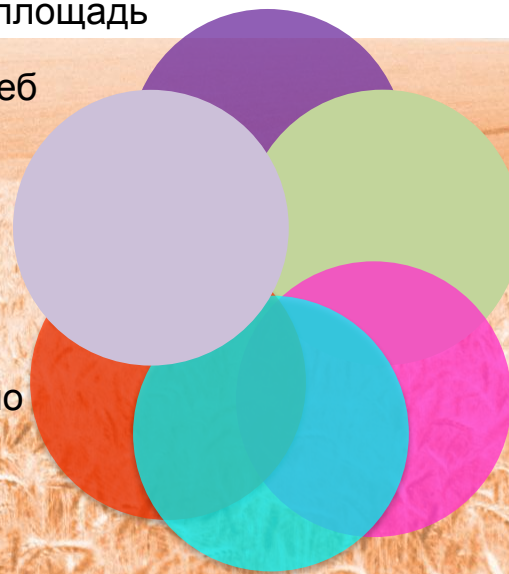
Продукция всегда под  
рукой —  
замороженный хлеб  
имеет **срок  
хранения 12 мес.**

Хлеб всегда можно  
выпекать  
в том количестве,  
которое  
необходимо —  
**минимизация  
списаний.**

В ресторане всегда горячий  
ароматный хлеб.

Для выпекания  
замороженного  
хлеба не нужен  
высококвалифицированный  
персонал —  
**хлеб уже  
выпечен на  
90%**

Экономия  
времени — цикл  
допекания  
замороженного  
хлеба - от 20  
мин.



## Модели сотрудничества с компанией IBC

В зависимости от Ваших потребностей и потенциальных возможностей мы реализуем различные варианты сотрудничества:



## Наши клиенты:

Доли по каналам сбыта. Отечественные  
производители



ГАСТРОНОМ  
глобус гурмэ

И другие....

## Наша продукция





*Русь  
Бейкери*

**Спасибо за внимание**



**IBC**

[www.abc-rus.ru](http://www.abc-rus.ru)

**+7 (495) 638-53-98**

International Bakery Corporation