




ВЛАДКОН™
RUSSIA

ООО «Владкон»,
Производственное объединение, г. Лакинск

Адрес производства:

Владимирская обл., Собинский р-н,
г. Лакинск, пр-т Ленина, д. 71

Телефон: 8 800 201 66 58

E-mail: info@vladkon.com

Сайт: vladkon.com

Офис и склад г. Москва:

г. Москва, дер. Толстопальцево, ул. Советская, д. 1

Телефон: 8 800 201 66 58

Телефон: 8 495 736 70 64

E-mail: sales@vladkon.com

Главной офис

г. Москва: г Москва, ул. Давыдовская, 3. ЖК Эдельвейс

Телефон: 8 800 201 66 58

E-mail: sales@vladkon.com


ВЛАДКОН™
RUSSIA



УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

Добро пожаловать в клуб покупателей Владкон!

Владкон – это не просто собственное, современное производство, но и сильная команда профессионалов своего дела. История нашей компании началась в 2019 году, когда мы выпустили первую партию наших консервов. С того времени наша главная цель – производство качественной рыбной консервации. Мы стремимся познакомить каждого нашего покупателя с действительно вкусными и качественными продуктами, изготовленными из натуральной рыбы.



Почему Клуб Владкон, а не просто производство? Потому что мы хотим найти не просто покупателей, а партнеров и единомышленников, чьи ценности будут такими же, как и у нас. Мы поддерживаем наших партнеров во всей цепочке реализации товара и выстраиваем взаимовыгодные отношения. Мы заботимся о репутации наших партнеров и прислушиваемся к отзывам и мнению покупателей. Даже малейшее примечание покупателей влечет за собой серьезное усиление контроля производственных процессов. Мы внимательно изучаем отзывы о нашей продукции и стремимся каждый день становиться только лучше.

Наша компания открыта для всех, кто любит и ценит здоровое питание, хорошую и экологически безо-

пасную еду. Рыба, которую мы используем в производстве, растет в естественных природных условиях, а при производстве подвергается только одному виду обработки – тепловой. Никаких консервантов в наших консервах не используется, что делает консервы торговой марки Владкон одними из самых натуральных на рынке продуктов питания.

Мы благодарим всех, кто уже с нами сотрудничает и является членом нашего закрытого клуба. И надеемся, что с каждым годом ряды наших партнеров будут приумножаться, а мы продолжим работать над развитием ассортимента, над новыми рецептами и продолжим внедрение новых технологий, чтобы наш продукт всегда отличался качеством и безупречным вкусом.

И помните – *Только свежими покоряюсь моря*

С уважением,
Травкина Ирина Александровна
Коммерческий директор

ВЛАДКОН

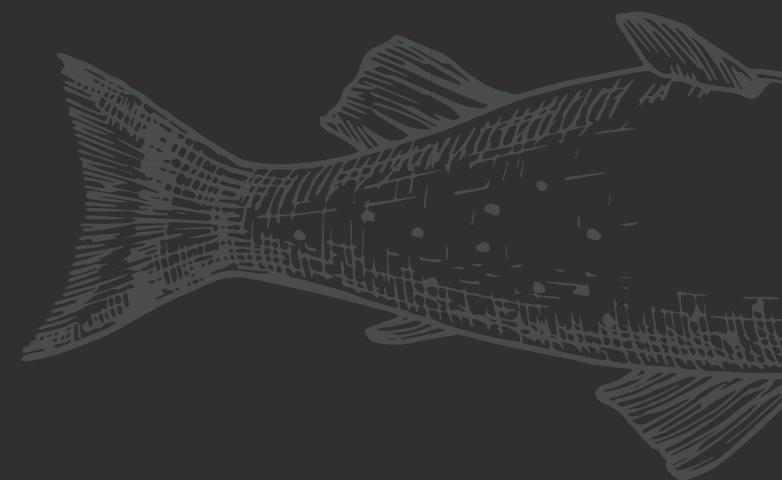
ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ БРЕНДА

Начиная строительство нашего производства в 2015, мы и не предполагали, что к 2023 году мы станем не просто одними из крупнейших производителей, но и сильным брендом. Мы производим не только вкусные и качественные, но и доступные по цене консервы, поскольку мы сами напрямую занимаемся организацией поставок всех компонентов нашей продукции. Одна из наших главных целей – донести до покупателей достойную продукцию по доступной цене, без наценок со стороны торговых компаний. Так зародилась идея создания своей флагманской торговой марки на базе собственного производства.

При разработке нашей особой линейки рыбной консервации под брендом Владкон мы окунулись в огромный мир рыбной консервации. Мы достигли успеха в объединении всего самого лучшего из каждого направления этого мира: от контрактов с поставщиками сырья высшего качества до

поиска лучших типографий. Наша торговая марка – это объединение всего самого лучшего, что покупатель может найти в рыбной консервации.

Наши партнеры поддержали идею, и для её реализации мы проделали огромный путь, ведь свой успешный бренд – это не просто новая торговая марка, но и поистине огромная и слаженная работа всей команды и поставки продукции по всем регионам нашей необъятной страны!



>38



ПОСТАВЩИКОВ
СЫРЬЯ

>20



РАЗНОВИДНОСТЕЙ
РЫБЫ

>30

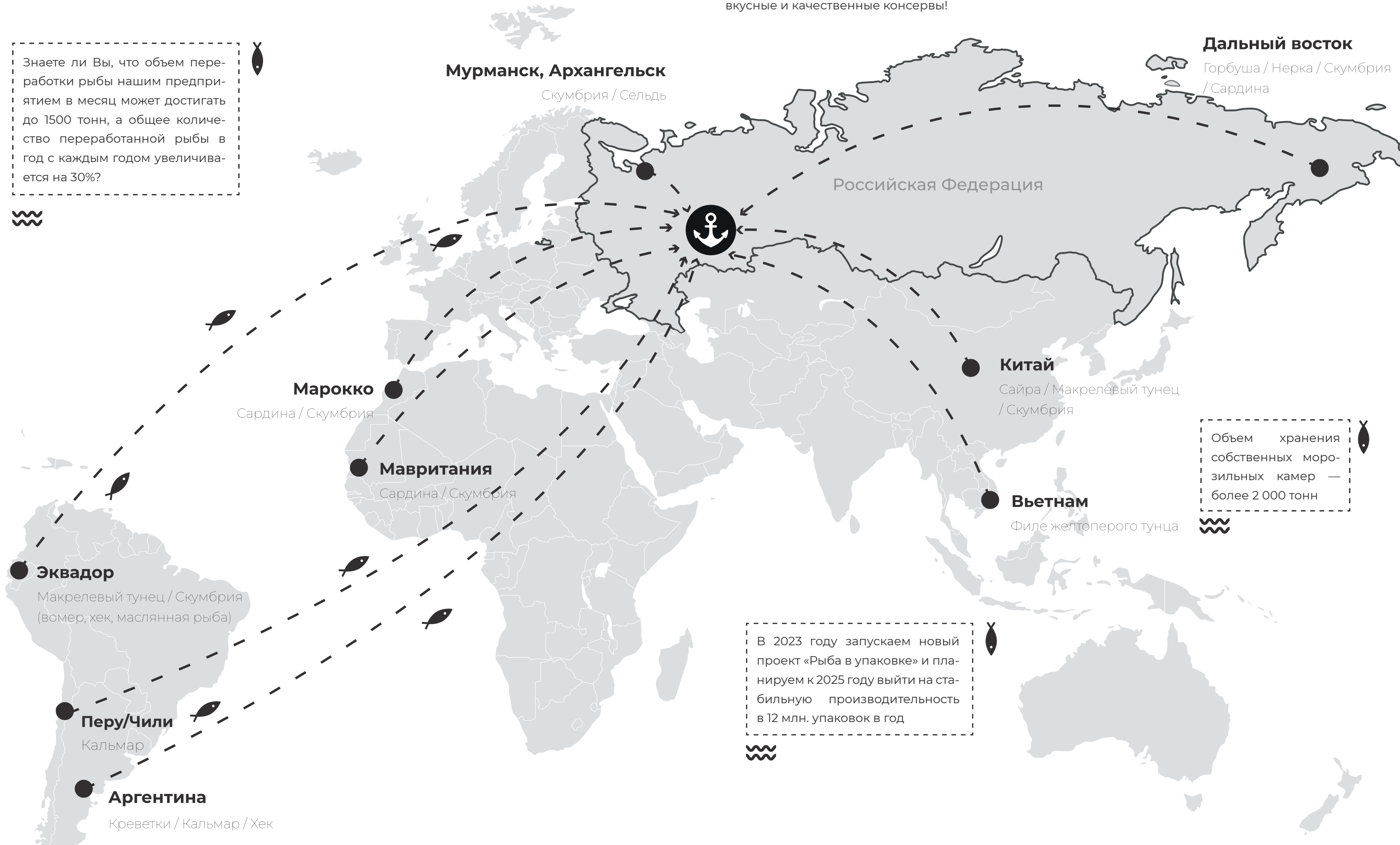


ПОЗИЦИЙ
В КАТАЛОГЕ

ПОСТАВЩИКИ СЫРЬЯ

Знаете ли Вы, что объем переработки рыбы нашим предприятием в месяц может достигать до 1500 тонн, а общее количество переработанной рыбы в год с каждым годом увеличивается на 30%?

Наша компания заботится о качестве своей продукции. Именно поэтому мы работаем с лучшими поставщиками рыбы по всему миру. Мы активно работаем с рыбаками из Китая и Эквадора, Вьетнама и Аргентины, Марокко и Мавритании и, конечно же, России! Самую свежую горбушу для наших консервов мы привозим напрямую от рыбаков с Дальнего Востока, а самую вкусную скумбрию нам поставляют из Мурманской области. Мы проверяем каждого нашего поставщика и гарантируем самое высокое качество сырья. Ведь мы уверены, что только из такой рыбы можно изготовить по-настоящему вкусные и качественные консервы!



ТЕМНЫЕ ВОДЫ

Кальмара ловят уже многие века, а в кулинарии используют практически все части этих моллюсков. Помимо тушки и щупалец, в регионах Южной Азии в пищу употребляются еще и глаза кальмаров! Кальмары подвергаются разнообразным процессам: от варки до сушения. Эти моллюски в основном используются для приготовления салатов и различных закусок, ну и, конечно, все знают, что такое вяленые кальмары. Кроме того, они прекрасно сочетаются с рисом, овощами и грибами, кальмары также хороши с красным вином.

Кальмары живут по всему миру, от Северного Ледовитого до Южного океана. Кальмары в своем многообразии отличаются как размером, так и формой – они могут быть крошечными или огромными, весить до 495 и даже 700 килограммов, быть привычными для человеческого восприятия или совершенно неожиданными. На-



пример, в тропических водах мирового океана обитает адский кальмар-вампир, который, вопреки своему названию, не представляет опасности. Некоторые виды кальмаров бесцветны или даже почти прозрачны, некоторые светятся в темноте.

Помимо отменных вкусовых качеств, мясо кальмаров богато целебными свойствами – поэтому кальмаров иногда называют «морским женьшенем». Их мясо содержит много белка, различных витаминов и полиненасыщенных жиров – а они важны для сбалансированного и здорового питания. Кальмары помогают в сохранении здоровья сердца – они богаты фосфором, железом, медью и йодом, а еще содержат много калия, важного для сердечного здоровья. Наконец, кальмар содержит селен, который очищает организм от солей тяжелых металлов и в нем совершенно нет холестерина.



Факты:

Как известно, кровь кальмара синяя, а не красная. Это связано с тем, что кислород в крови переносится не железом, как у людей, животных и других млекопитающих, а медью.

В кальмарах практически нет калорий, они богаты минералами и белками – до 18 г. белков на 100 грамм. Поэтому кальмары идеальны для тех, кто хочет увеличить потребление белка. А еще в 100-граммовой порции кальмаров всего 75–85 ккал – идеально для тех, кто хочет питаться без вреда для фигуры.

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ПАСТА С КАЛЬМАРАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Способ приготовления

Налейте воды в большую кастрюлю, доведите воду до кипения, добавьте соль и макароны. Варите макароны от 7 до 10 минут или согласно инструкции на упаковке. Очистите и мелко нарежьте зелень по вашему усмотрению, чеснок и репчатый лук. Разогрейте сковороду, на ней растопите сливочное масло и обжарьте все нарезанное в течение 2–3 минут. После выложите кальмаров из банки в сковороду, добавьте сливки и готовьте до закипания сливок. Не забудьте добавить соль и регулярно помешивать! Параллельно нарежьте помидоры. Когда макароны будут готовы, добавьте их и помидоры в сковороду с кальмарами и соусом и жарьте от 5 до 10 минут на среднем огне. Наконец, перемешайте, сервируйте блюдо по порциям и подавайте!

Ингредиенты

Макароны	200 г
Чеснок	2–3 зубчика
Кальмар натуральный ТМ «Владкон»	1 банка
Помидоры	2 штуки
Сливочное масло	30 г
Сливки 20%	100 мл
Репчатый лук	по вкусу
Зелень	по вкусу
Соль	по вкусу



ТУНЕЦ – ВСЕМУ ДЕЛУ ВЕНЕЦ

История взаимоотношений человека и тунца насчитывает пять тысячелетий. Именно столько лет назад уже добывали эту рыбу японские рыбаки. Тунец с древних времён был важным объёмом рыболовецкого промысла. При умеренном употреблении тунец имеет огромное количество полезных свойств, а его низкие показатели жирности делают мясо этого вида рыб и идеальным для спортсменов и людей, следящих за своим здоровьем.

Тунец плотояден, он питается мелкими осьминогами, сельдью, макрелью, кальмарами, креветками, анчоусами. Название этой чудо-рыбы происходит от латинского слова «tuno» – «мчаться». Уникальная кровеносная система тунца позволяет ему сохранять тепло в холодных водах. В отличие от прочих рыб, тунец – существо теплокровное, температура его тела составляет 27–28 градусов.



Уникальная кровеносная система тунца позволяет ему сохранять тепло в холодных водах. В отличие от прочих рыб, тунец – существо теплокровное, температура его тела составляет 27–28 градусов



В поисках пищи желтый тунец совершает длительные миграции. Он несётся с крейсерской скоростью – 70 км/ч, а на коротких дистанциях разгоняется порой и до 100 км/ч.



Тунцы и сейчас ценнейшая промысловая рыба мирового океана, их добыча – одно из важнейших направлений мирового морского рыболовства. Общий вес выловленного за год тунца составляет порядка 5–6 миллионов тонн, стоимость этого улова на рынке 8–9 миллиардов долларов США. Тут тунец уступает только морскому окуню и креветкам.

Именно эта позиция зависит не только от правильного изготовления, но и от качества сырья. Для изготовления нашей продукции из тунцов мы используем только лучшее сырьё из Эквадора, Вьетнама и Китая. А наши технологи и современное оборудование позволяют нам донести до потребителя все самые лучшие качества и полезные свойства данной рыбы.

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ РЕЦЕПТЫ



РИЗОТТО С ТУНЦОМ

Способ приготовления

Хорошо промойте рис и добавьте 1 стакан риса в 2 стакана воды. Посолите по вкусу. Уменьшите огонь и плотно накройте кастрюлю крышкой. Варите рис на медленном огне 25 минут. Одновременно поставьте сковороду на огонь и нагревайте 5 минут. Откройте банку с тунцом и овощами, поместите содержимое в кастрюлю и приправьте выбранными вами специями, например солью и перцем. Теперь хорошо перемешайте все ингредиенты в сковороде, после чего сразу убавьте огонь, накройте сковороду крышкой и тушите 2–3 минуты. Далее добавьте в сковороду отваренный рис и еще раз перемешайте все содержимое сковороды. Накройте сковороду крышкой и готовьте еще несколько минут. Затем снимите сковороду с огня и выложите рис с тунцом и овощами на тарелку, украсив семенами кунжута. Приятного аппетита!

Ингредиенты

Рис длиннозерный	200 гр
Тунец с овощами ТМ "Владкон"	1 банка
Кунжут	15 гр
Перец черный молотый	по вкусу
Соль	по вкусу

ЛИНГВИНИ С ЛОСОСЕМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Способ приготовления

Поставьте сковороду на небольшой огонь, добавьте пару ложек оливкового масла, дайте ему нагреться и добавьте чеснок. Обжаривайте, помешивая чеснок, в течение 5–7 минут, затем увеличьте огонь и добавьте лосось с овощами. Затем добавьте крупно нарезанные помидоры, посолите и готовьте, помешивая, еще несколько минут. Отварите пасту в подсоленной воде, слейте воду, сохранив немного на всякий случай, и переложите пасту в сковороду с соусом. Готовьте, помешивая, еще минуту, при необходимости разбавьте водой, в которой варилась паста. Снимите сковороду с огня и размешайте в пасту измельченную зелень петрушки и каперсы. Наконец, сервируйте и подавайте к столу. Приятного аппетита!

Ингредиенты

Паста лингвини	200 г.
Зубчики чеснока	2 шт.
Спелые помидоры	2 шт.
Петрушка	30 г
Каперсы	1 ст.л.
Масло оливковое	1 ст.л.
Лосось по-итальянски с овощами в томатном соусе ТМ «Владкон»	1 банка

ГОТОВЫЕ БЛЮДА



300

СОТРУДНИКОВ

5 МЛН

МОЩНОСТИ
ПРОИЗВОДСТВА

80

РЕГИОНОВ ПРИСУТСТВИЯ

5

ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ
ПОЛНОГО ЦИКЛА

Цель компании – завоевать потребительский рынок как в России, так и за рубежом. В достижении этой цели нам помогают наши конкурентные преимущества – высокое качество выпускаемой продукции и постепенное снижения цены за счет грамотного управления ресурсами.

Миссия компании – развеять мифы о консервации и репозиционировать консервированные продукты как способ быстрого и вкусного блюда, которое можно использовать и в готовке, и для перекуса.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА



Вылов

Контролируем качество сырья на всех этапах от вылова до поставки на наше предприятие. Работаем с крупными добытчиками напрямую по эксклюзивным контрактам



Доставка

Отслеживаем все логистические цепочки вплоть до покупателя. Условия хранения на всех переходах безупречны – все для ваших покупателей. Мы работаем как со своим штатом водителей, так и с крупнейшими логистическими компаниями России – DB "Schenker", "Logiterra", "FM Logistic" и так далее.



Переработка

Уникальное производственное оборудование, одно из самых современных в России. ООО "Владкон" – это высокоэффективное производство и команда профессионалов своего дела



Лабораторный контроль

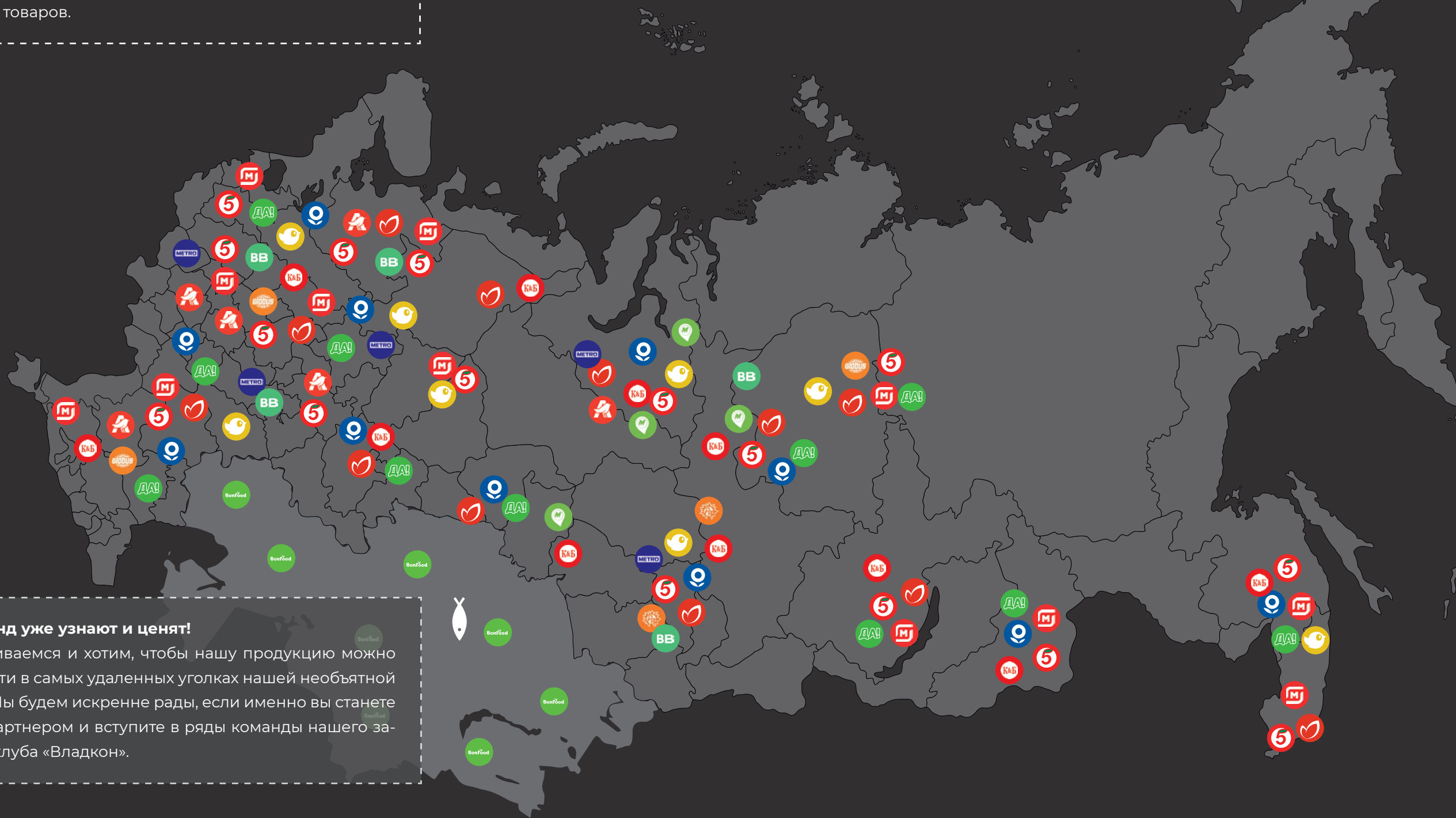
Контролируем качество и промышленную стерильность каждого вида готовой продукции один раз в месяц и полный анализ один раз в 6 месяцев в аккредитованных лабораториях. Смывы с оборудования, тары и рук персонала проводятся один раз в два месяца, непрерывный партийный учет по принципу FIFO и жесткая система записей позволяют провести анализ по любой партии продукции даже спустя несколько лет.

НАШИ ПАРТНЕРЫ

Подтверждение высокого качества нашей продукции - это прямые поставки в сеть магазинов здорового питания Вкусвилл, крайне требовательных к качеству и безопасности своих товаров.



Наша торговая марка представлена почти во всех основных федеральных и локальных торговых сетях и продолжает активно развивать продажи своей продукции, заключая контракты с дистрибьюторами по всей России. Продукцию нашего завода и наш флагманский бренд "Владкон" вы можете увидеть на полках таких магазинов как Лента, Верный, Перекресток, Globus, Ашан, Окей и других. Прямое подтверждение высокого качества продукции прямые поставки в сеть магазинов здорового питания Вкусвилл, крайне требовательных к качеству и безопасности своих товаров.



Наш бренд уже узнают и ценят!

Мы развиваемся и хотим, чтобы нашу продукцию можно было найти в самых удаленных уголках нашей необъятной страны. Мы будем искренне рады, если именно вы станете нашим партнером и вступите в ряды команды нашего закрытого клуба «Владкон».



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Наша авторская линейка рыбной консервации представлена в широком ассортименте. Даже самый требовательный покупатель, сможет выбрать позицию по своему вкусу. Ассортимент компании продолжает расширяться, и мы будем продолжать радовать наших покупателей вкусными новинками!



Тушенка из тунца желтоперого
тунец желтоперый, масло подсолнечное, виноградный сахар, соль, специи.

Масса: 338г
Короб: 1/24



Горбуша натуральная
рыба (горбуша тихоокеанская куски), соль поваренная пищевая.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Тунец макрелевый
натуральный
Рыба (тунец макрелевый куски), соль пищевая.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Сардина натуральная
с добавлением масла
рыба (сардина атлантическая куски), масло подсолнечное, соль пищевая, перец горошек.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Скумбрия натуральная
с добавлением масла
рыба (скумбрия дальневосточная куски), масло подсолнечное, соль пищевая, перец горошек.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Сельдь натуральная
с добавлением масла
рыба (сельдь тихоокеанская куски), масло подсолнечное, соль пищевая, перец горошек.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Шпроты в масле
килька балтийская, масло подсолнечное, масло горчичное, соль

масса: 160г
короб: 1/36



Кальмар тушка (филе)
натуральный

Кальмар (тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный перуанско-чилийский гигантский), вода, соль поваренная.

Масса: 185г
Короб: 1/24



Иваси натуральная

рыба (Сардина тихоокеанская (иваси) куски), соль поваренная пищевая.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Паштет из тунца
желтоперого

рыба (тунец желтоперый), масло подсолнечное, вода питьевая, лук репчатый обжаренный и др.

Масса: 120г
Короб: 1/36



Паштет из лосося

рыба (лососи атлантические (АТЛ)), масло подсолнечное, вода питьевая, лук репчатый обжаренный измельченный, соль поваренная и др.

Масса: 120г
Короб: 1/36



Тунец с кукурузой и овощами
с оливковым маслом

рыба (желтоперый тунец), кукуруза, смесь овощей и оливковое масло

Масса: 160г
Короб: 1/12



Тунец с фасолью и овощами
с оливковым маслом

рыба (желтоперый тунец), фасоль, смесь овощей и оливковое масло

Масса: 160г
Короб: 1/12



Печень трески натуральная

Печень рыбы (трески атлантической), соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец душистый горошек.

Масса: 160/240г
Короб: 1/18



Салат из морской капусты
"Дальневосточный"

морская капуста, лук сушеный, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное и др.

Масса: 220г
Короб: 1/24



Тунец натуральный
желтоперый (филе).

Рыба (тунец желтоперый филе), соль пищевая.

Масса: 185г
Короб: 1/24



Тунец натуральный
желтоперый в масле

Рыба (тунец желтоперый филе), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая.

Масса: 185г
Короб: 1/24



Лосось с овощами
в томатном соусе «По-итальянски»

рыба (лососи атлантические (АТЛ)/ тихоокеанские (ТО)* морковь, лук репчатый свежий, и др.

Масса: 240г
Короб: 1/18



Тунец желтоперый
в томатном соусе с овощами «по-гавайски»

рыба (тунец желтоперый филе), морковь, лук репчатый свежий, горошек зеленый, кукуруза, и др.

Масса: 240г
Короб: 1/18



Треска в томатном соусе с морковью
«По-домашнему»

треска, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, мука, специи

Масса: 240г
Короб: 1/18



Треска с овощами
в сливочном соусе «по-норвежски»,

рыба (треска атлантическая (АТЛ)/ дальневосточная (ДВ)* филе-кусочки), морковь, лук репчатый и др.

Масса: 240г
Короб: 1/18



Сардина в томатном соусе
с овощным гарниром

рыба (сардина тихоокеанская (ТО)* сардина атлантическая (АТЛ)*, куски), томатный соус и др.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Скумбрия в томатном соусе
с овощным гарниром

рыба (скумбрия дальневосточная куски), томатный соус (вода питьевая, томатная паста, сахар, и др.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Сельдь в томатном соусе
с овощным гарниром

сельдь тихоокеанская (ТО)* сельдь атлантическая (АТЛ)*, куски), томатный соус и др.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Лосось камчатский
с овощами в томатном соусе

рыба, морковь, лук репчатый свежий, горошек зеленый, кукуруза, перец болгарский сладкий, и др.

Масса: 250г
Короб: 1/24



Бычки обжаренные
в томатном соусе

бычок разделанный (тушка), вода питьевая, паста томатная, мука пшеничная, масло подсолнечное, и др.

Масса: 240г
Короб: 1/48



Килька балтийская
обжаренная в томатном соусе

рыба (килька балтийская (шпрот) неразделанная), томатный соус (вода питьевая, томатная паста, сахар, и др.

Масса: 240г
Короб: 1/18



Килька балтийская с овощным гарниром
в томатном соусе

рыба (килька балтийская (шпрот) неразделанная), морковь, лук репчатый свежий, горошек зеленый и др.

Масса: 240г
Короб: 1/18



Ананасы кусочками/кольцами
в легком сиропе

ананасы, вода, сахар

Масса: 340г
Короб: 1/24

ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА



Рыба – очень вкусный и полезный продукт питания, но для длительного хранения ей требуется специальная обработка. Консервация является единственным методом длительного сохранения рыбопродуктов в пригодном для еды состоянии. Наш завод оборудован самой современной поточной линией обработки рыбы, которая позволяет не только перерабатывать сырье, но и максимально сохранять ее полезные качества.



В качестве сырья мы используем рыбу первого сорта. Она поступает на завод в замороженном виде, в тщательно упакованных блоках. Контроль качества рыбы мы производим на всех этапах, в том числе и при поступлении на склад. Поэтому сначала прибывшую рыбу осматривает инженер по качеству и раскладывают ее для размораживания до нуля градусов. Затем рыбу промывают, вручную удаляют внутренности и все несъедобные части, потому что даже при разделке рыбы на автоматах ей необходима ручная доработка.



Специальное оборудование, а именно набивочные машины, автоматически укладывают рыбу в консервные банки. Процесс полностью автоматизирован и происходит без контакта человека с банкой. Процесс расфасовки рыбы значительно более трудоемкий, чем, например, консервирование мяса, поскольку рыба имеет более нежную структуру, и, соответственно, требует более деликатной обработки. Затем расфасованная рыба проходит весовой контроль для обеспечения стандартной массы нетто и соотношения массы рыбы и заливки.

Подготовленные банки с рыбой герметически укупоривают – закатывают на специальном оборудовании для того, чтобы герметизировать места соединения крышки с корпусом тары. Это необходимо для предотвращения попадания в банку наружного воздуха и микроорганизмов. Закатанные банки обязательно проверяются на герметичность.

Далее консервные банки с еще сырой рыбой внутри проходят самый важный процесс – стерилизацию. Цель стерилизации – полное и необратимое уничтожение всех факторов, которые могут вызвать порчу продукта. Для сохранения пищевых и вкусовых качеств продукта консервы стерилизуют при температуре 110–120 градусов, эта температура убивает все бактерии и сохраняет срок годности продукта на долгий период.



Подготовленные банки с рыбой герметически укупоривают – закатывают на специальном оборудовании для того, чтобы герметизировать места соединения крышки с корпусом тары. Это необходимо для предотвращения попадания в банку наружного воздуха и микроорганизмов.



Финальное качество консервов каждой партии устанавливают наши эксперты в ходе лабораторных исследований. Мы маркируем консервы номером нашего завода, на банку наклеивается этикетка с указанной массой нетто, сроком годности, пищевой и энергетической ценностью продукта, отмечаются особенности условий хранения и, конечно, состав консервов.

В Л А Д К О Н



ИСТОРИЯ НАШЕГО ЗАВОДА



ТОЛЬКО СЫТЫМ ПОКОРЯЮТСЯ МОРЯ

История становления нашего производства началась еще в 2015, когда учредителями компании было принято решение о выкупе производственной площадки у “PepsiCo Holding” в городе Лакинск и запуске проекта по строительству современного завода по производству рыбной консервации. Уже в 2019 году было запущено современное производство, и компания вышла на полную проектную мощность по первому этапу.

Завод сертифицирован в международной системе ISO HACCP 22000 (о безопасности пищевой продукции), имеет соответствующий сертификат и разработанную систему стандартов качества, специально под наше производство. Поступающее сырье и выпускаемая нами продукция проходит строгий контроль высококвалифицированными сотрудниками отдела качества.

В настоящее время наша производственная мощность составляет до 4 000 000 банок в месяц всего ассортимента – натуральной группы, натуральной группы с добавлением масла и томатной группы. В данный момент идет модернизация цеха и проектируется масштабный запуск линии полного

цикла производства паштетов, что позволит увеличить производство на еще 1 000 000 банок

ООО «Владкон» придерживается гибкой ценовой и маркетинговой политики, что открывает большие возможности для рынка сбыта любого масштаба. Благодаря этому, наш клуб покупателей развивается быстрыми темпами. Мы всегда открыты к взаимовыгодному сотрудничеству в рамках прямых продаж, оптовых закупок, производства под СТМ и всегда рады новым партнерам!



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ И КОЛЛЕГИ!

От имени нашей компании выражаю глубокую признательность за сотрудничество, поддержку нашей компании, нашей торговой марки и благодарим вас за вступление в клуб покупателей Владкон!

Мы продолжаем активное развитие, и при вашей поддержке мы продолжим и дальше радовать вас отличным качеством, доступной ценой и стабильными поставками нашей продукции. В ближайших планах компании – активно развивать сегмент всей рыбной консервации, предлагать рынку новые, интересные позиции, и развивать культуру потребления рыбы и рыбных консервов по всей России!

Мы осознаем, что успех, достигнутый нами в последние годы – это результат кропотливой совместной работы, постоянного ежедневного взаимодействия, и самое главное – результат совместной деятельности всей нашей команды.

Выражаем горячие слова признания и благодарности всему нашему коллективу:

Коммерческому отделу:

Еве, Анастасии
Надежде, Виктории,
Дмитрию, Бахриддину,
Антону, Карине, Наталье
Владимиру, Даниилу
Елене, Ивану,
Юлии, Николаю



Производственному отделу:

Александрю, Роману
Анастасии, Алексею,
Андрею, Даниилу,
Николаю, Евгению,
Игорю, Вячеславу,
Валерию, Андрею
Анне, Алине,
Ирине, Кристине,
Анне, Андрею,
Светлане, Вячеславу



Административному отделу:

Роману, Валерию
Антону, Сергею,
Ирине, Наталье,
Людмиле, Валерию,
Оксане, Ольге,
Екатерине, Наталье,
Олесе, Екатерине,
Татьяне, Наталье,
Елене, Анне,
Елене, Татьяне,
Кристине, Дарье



И помните – *Только сытым покоряются моря*

С уважением,
Травкина Ирина Александровна
Коммерческий директор