



СТАБИЛЬНО
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО!





Этапы развития компании

1996 г. - дата основания предприятия. Специализация – мясная консервация, производство колбас и копченостей.

2003 г. – начало строительства нового завода, специализация – мясная консервация. Концентрация усилий на производстве мясной консервации.

2006 г. – Ввод в строй нового завода, самого современно предприятия Беларуси.

2010 г. – СООО «Квинфуд» №3 в Беларуси по объему производства мясной консервации (доля рынка 18%).

2011 г. - СООО «Квинфуд» №2 в Беларуси по объему производства мясной консервации (доля рынка 26%). Начало объемной модернизации завода.

2012г. – СООО «Квинфуд» №1 в Беларуси по объему производства мясной консервации (доля рынка 33%). Завершение модернизация производственных мощностей.

2013 г. – Начало строительство крупного логистического комплекса на базе предприятия.

2015 г. – Окончание строительства и ввод в эксплуатацию крупного логистического комплекса на базе предприятия.

2016 г. – 2019 г. – Активное освоение новых рынков. Отгрузки более чем в 16 стран.

2019 г. – Старт нового проекта – корма для животных.

2020 г. – Развитие нового направления – вегетарианская консервация.



Стабильно Высокое Качество!



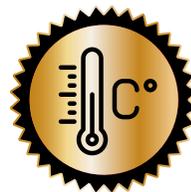
Здание завода –
новое сооружение
2006 года;



Снабжение производственных
помещений очищенным воздухом;



Современное оборудование
от ведущих мировых
производителей;



Кондиционирование
всех помещений: единая температура
– высокое качество;



Максимально автоматизированное
производство;



Высокая гигиена производства –
безопасный продукт.



Строгий санитарный и
бактериологический контроль;



Системы контроля качества продукции



Предприятие сертифицировано
по системе менеджмента
качества ISO 22000-2006;
ISO 9001-2015;



Наши преимущества

- ✓ Продукт соответствует самым жестким требованиям.
- ✓ Сырье от Ведущих Европейских и Белорусских МК.
- ✓ Высочайшая в отрасли закладка мяса:
Тушенка - 97,5%, Паштеты - 47%, Каши - 37,7%.
- ✓ Использование качественных материалов и передовых технологий при упаковке продукции.
- ✓ Уникальная система контроля стерилизации.
- ✓ Срок хранения продукта от 18 до 48 месяцев.
- ✓ Оптимальная температура хранения: 0..20С - каши, мясо тушеное, ветчинка; 0..25С - паштет.



Продукция

1. Тушеное мясо (тушенка)
2. Паштеты
3. Закуска мясная (ветчинка)
4. Каши с мясом
5. Тушенка со специями
6. Вегетарианские паштеты



Без ГМО



Традиционные ингредиенты



Без консервантов



Тушенки

Тушенка ГРОДФУД это:

- Мясо 97,5%;
- Соль;
- 1 лавровый лист;
- 4 горошины перца.

С ГРОДФУД удобно:

- Ключ EasyOpen;
- 10 банок в упаковке ж/б;
- 8 банок в упаковке СКО.





Индейка в собственном соку

кол-во банок в упаковке/на поддоне	10/150
вид упаковки	
срок годности	24 месяца

-  Гипоаллергенный низкокалорийный продукт
-  Подходит для диетического питания
-  Низкий уровень холестерина
-  Высокое содержание фосфора, аминокислот, витаминов, минералов.





Цыпленок в собственном соку

вес нетто, г	350	525	500
материал банки	ж/б + easyopen	ж/б	стекло
кол-во банок в упаковке, шт.	10	8	8
кол-во упаковок на поддоне, шт.	150	96	96

вид упаковки





Тушенки

материал банки	ж/б (easyopen)
кол-во банок в упаковке, шт.	10
кол-во упаковок на поддоне, шт.	150





Тушенки

вес нетто, г	338	525	500
материал банки	ж/б + easyopen	ж/б	стекло
кол-во банок в упаковке, шт.	10	8	8
кол-во упаковок на поддоне, шт.	150	96	96
вид упаковки			
 ГОВЯДИНА			
 СВИНИНА			
 КОНИНА			



Тушенки со специями

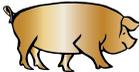
вес нетто, г	338
материал банки	ж/б (easyopen)
кол-во банок в упаковке/на поддоне, шт.	10/150

вид упаковки




ГОВЯДИНА




СВИНИНА



с кумином
и перцем чили

с паприкой

с томатом и
перцем чили

с перцем чили



Тушенки со специями

вес нетто, г	338
материал банки	ж/б (easyopen)
кол-во банок в упаковке/на поддоне, шт.	10/150



ЦЫПЛЕНОК



с кумином
и перцем чили



с паприкой



с томатом
и перцем чили



с перцем чили



с тмином



с тмином
и перцем чили



Паштеты печеночные



Уникальность продукта:

эксклюзивная технология стерилизации продукта;

диетический продукт:

пониженное содержание жиров и углеводов;

отсутствует жир, как сырьё;

растительные компоненты до 2%.



Преимущества:

Мясо курицы – диетическое

мясное сырьё 47% - содержание мяса;

Куриный бульон – как важная часть паштета;

Пониженное содержание соли;

Срок реализации 36 месяцев;

Температура хранения 0...+25С.





Паштеты печеночные

вес нетто, г	50	130	105	290	вес нетто, г	50	130	105	290
материал банки	ламистер (алюминий)	ламистер (алюминий)	ламистер (алюминий)	ж/б + easyopen	материал банки	ламистер (алюминий)	ламистер (алюминий)	ламистер (алюминий)	ж/б + easyopen
кол-во банок в упаковке, шт.	15	20/16	16	8	кол-во банок в упаковке, шт.	15	20/16	16	8
кол-во упаковок на поддоне, шт.	420	196/196	230	240	кол-во упаковок на поддоне, шт.	420	196/196	230	240
вид упаковки					вид упаковки				
паштет куриный печеночный 					паштет с паприкой 				
паштет индюшиный печеночный 					паштет с помидорами 				
паштет с грибами 									





Паштеты печеночные без свинины

вес нетто, г	100/130	105	290	вес нетто, г	100/130	105	290
материал банки	ламистер (алюминий)	ламистер (алюминий)	ж/б + easyopen	материал банки	ламистер (алюминий)	ламистер (алюминий)	ж/б + easyopen
кол-во банок в упаковке, шт.	20/16	16	8	кол-во банок в упаковке, шт.	20/16	16	8
кол-во упаковок на поддоне, шт.	196/196	230	240	кол-во упаковок на поддоне, шт.	196/196	230	240
вид упаковки				вид упаковки			
паштет куриный печеночный 				паштет куриный с помидорами 			
паштет куриный с грибами 				паштет индюшиный печеночный 			
паштет куриный с паприкой 							





ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ПАШТЕТ



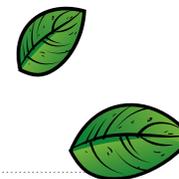
- ИДЕАЛЬНЫЙ СНЕК
- УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ РЫНКА
- ПОДХОДИТ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНСКОГО И ПОСТНОГО ПИТАНИЯ



Вегетарианский паштет

вес нетто, г	100
материал банки	ламистер (алюминий)
кол-во банок в упаковке, шт.	16
кол-во упаковок на поддоне, шт.	196

вид упаковки



классический



с черносливом



с сельдереем



с пажитником



с томатами



с морковью



с кунжутом



с грибами



с баклажаном



с паприкой



Золотая серия



Полное отсутствие искусственных добавок, усилителей вкуса, консервантов



Исключительно отборные мясные ингредиенты



Только натуральные специи



Содержание мясных ингредиентов 95,8%

материал банки	ламистер (алюминий)	ламистер (алюминий)
кол-во банок в упаковке, шт.	12	12
кол-во упаковок на поддоне, шт.	225	255
вид	классический	с жареным луком

Состав продукта:
печень свиная, шпик свиной, лук, соль, сахар, чеснок, перец.

вес нетто,
100 г





Ветчинка

Мясная закуска «ВЕТЧИНКА». Мелко рубленое мясо, сочетание свинины и птицы, оригинальные специи, создают идеальный продукт для оперативного утоления голода: сытный ланч, перекус для офиса, дома.

61% - мясных ингредиентов;
2 года - срок реализации;
0...20С - условия хранения.

АССОРТИМЕНТ:

- Ламистер (110 гр., 300 гр.)
- Ж/б (EasyOpen, 300 гр.)





Ветчинка

вес нетто, г	110	300	вес нетто, г	290
материал банки	ламистер (алюминий)	ламистер (алюминий)	материал банки	ж/б + easyopen
кол-во банок в упаковке, шт.	16	6	кол-во банок в упаковке, шт.	8
кол-во упаковок на поддоне, шт.	230	250	кол-во упаковок на поддоне, шт.	240
вид упаковки			вид упаковки	
СЛАВЯНСКАЯ			АРОМАТНАЯ	
ДОМАШНЯЯ			ПРЯНАЯ	
ПИКАНТНАЯ				
ЕВРОПЕЙСКАЯ				





Каши по-белорусски

вес нетто, г	340		
материал банки	ж/б + easyopen		
кол-во банок в упаковке/на поддоне, шт.	10/150		
вид упаковки			
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПО-БЕЛОРУССКИ	КАША ПЕРЛОВАЯ ПО-БЕЛОРУССКИ	КАША РИСОВАЯ ПО-БЕЛОРУССКИ
 ГОВЯДИНА			
 СВИНИНА			



Представленность в сетях



> X5 RETAIL GROUP





ОТЗЫВЫ

Отзовик: «...взял на пробу баночку тушеной говядины и был сражен наповал ее качеством. Как в такую баночку поместился большущий кусок вкусного и ароматного мяса...»;

Уютный форум Беларуси: «...Паштеты просто прекрасные; Частенько берем их в дорогу...»;

Форум Guns.ru: «...»Гродфуд» это «пять» из пяти возможных...»;

Форум Guns.ru: «...Не примите за рекламу, но давно не ел такой вкусной тушенки.»;

Форум Porgun.ru: «...Очень достойное качество. Жира и желе очень мало. Мясо вкусное даже на мой избалованный вкус...»;

Форум Porgun.ru: «...Из того, что, я пробовал за последний год, эта тушенка самая достойная...».



grodfood



kvinfud_grodfood



kvinfud





Изготовитель ООО «КВИНФУД»
Республика Беларусь, 230005, г.Гродно,
ул.Мясницкая,16.
Тел./факс +375152443000

grodfood.by