



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.

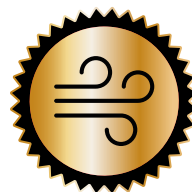




# Стабильно Высокое Качество!



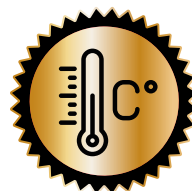
Здание завода –  
новое сооружение  
2006 года;



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.



Без СОИ



Традиционные  
ингредиенты



Без  
консервантов







## Индейка в собственном соку

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

- ✓ Гиппоалергенный 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			
вид упаковки				
 <b>ГОВЯДИНА</b>	 350г	 350г	 340г	 340г
 <b>СВИНИНА</b>	 350г	 350г	 340г	 340г





# Тушенки

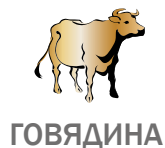
вес нетто, г	338	525	500
материал банки	ж/б + easyopen	ж/б	стекло
кол-во банок в упаковке, шт.	10	8	8
кол-во упаковок на поддоне, шт.	150	96	96
вид упаковки			
 ГОВЯДИНА			
 СВИНИНА			
 КОНИНА			



# Тушенки со специями

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

вид упаковки



с кумином  
и перцем чили

с паприкой

с томатом и  
перцем чили

с перцем чили

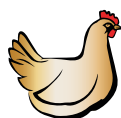




# Тушенки со специями

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

вид упаковки



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






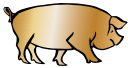



вес нетто, г	110	300
материал банки	ламинер (алюминий)	ламинер (алюминий)
кол-во банок в упаковке, шт.	16	6
кол-во упаковок на поддоне, шт.	230	250
вид упаковки		
СЛАВЯНСКАЯ		
ДОМАШНЯЯ		
ПИКАНТНАЯ		
ЕВРОПЕЙСКАЯ		

вес нетто, г	290
материал банки	ж/б + easyopen
кол-во банок в упаковке, шт.	8
кол-во упаковок на поддоне, шт.	240
вид упаковки	
АРОМАТНАЯ	
ПРЯНАЯ	





# 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

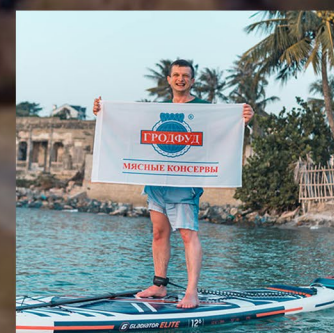
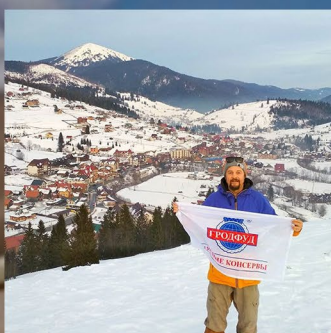
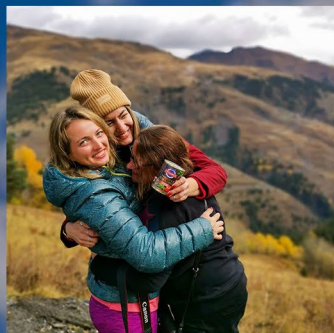


kvinfud\_grodfood



kvinfud









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

[grodfood.by](http://grodfood.by)