

IEŠKOTE IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS? RINKITĖS „NOWACO“ PRODUKTUS

Lyderis HoReCa tiekėjų sferoje

UAB „Nowaco Lietuva“ – jau antrą dešimtmetį Lietuvos rinkoje dirbanti įmonė, užsimanti šaldytų, atvėsintų ir kitokių maisto produktų tiekimu maitinimo ir mažmeninės prekybos sektoriui. Europoje „Nowaco“ pavadinimas žinomas nuo 1972 m. – tais metais buvo įkurta motininė kompanija Danijoje, kuri vėliau išsiplėtė į 8 valstybes. Kartu su giminingomis įmonėmis Latvijoje ir Estijoje „Nowaco“ siekia užimti lyderio pozicijas HoReCa tiekėjų sektoriuje Baltijos šalyse.

Šiame „Nowaco“ tapo didelio tarptautinio koncerno „Bidvest Group“ dalimi ir tai dar labiau sustiprino įmonės pozicijas rinkoje. Šis koncernas užsiima įvairia veikla daugelyje užsienio šalių. Didelė reikšmė teikiama maisto produktų tiekimui – įvairiose šalyse įsigytos maisto produktų distribucijos įmonės ir nuosavos žvejybos, žuvies ir maisto pramonės įmonės. Tai suteikia šiam koncernui ir jam priklausančioms įmonėms neabejotiną privalumą – galimybę pirkti geromis kainomis pasiūlyti išskirtinį ir labai platų asortimentą, kontroliuoti ir užtikrinti tiekiamų produktų kokybę.

„Nowaco Lietuva“ – kokybės garantas

Siekiant patenkinti klientų poreikius, „Nowaco“ tiekiamų produktų asortimentas nuolat plečiamas, įvedamos naujos paslaugos ir prekių grupės. Nuo įmonės veiklos pradžios viena pagrindinių tiekiamų produktų grupių buvo įvairių rūšių šaldytos žuvys ir kiti šaldyti jūrų produktai. Siūlomi produktai visada turi reikalingus sertifikatus,

įmonės vadybininkai gali suteikti informaciją apie žuvies kilmę ir transportavimo sąlygas – tai yra labai svarbu, siekiant gauti kokybišką produktą.

Skirtingos žuvys atkeliauja iš įvairių šalių ir tiekėjų. Ilgametis darbas su patikimais, stambiais tiekėjais leidžia išlaikyti nuolatinę, aukštą „Nowaco“ siūlomų produktų kokybę. Produkcija perkama tik iš ISO ir HACCP kokybės kontrolės sistemas įdiegusių įmonių ir yra nuolat audituojama. „Nowaco“ bendrovės specialistai kontroliuoja visų produktų gamybos, apdorojimo bei fasavimo procesus. Žuvies kokybė yra patikrinama keletą kartų – pagavus žuvį, daromi mikrobiologiniai, parazitologiniai, cheminės taršos ir sunkiųjų metalų taršos tyrimai. Žuvis siunčiama į Lietuvą tik įsitikinus, kad ji atitinka Europos Sąjungos keliamus reikalavimus. Net ir visą reikiamą dokumentaciją turinti produkcija dažnai dar kartą tikrinama Lietuvos pasienio veterinarinės tarnybos.

Įmonė „Nowaco“ visada kreipė didelį dėmesį į transportuojamų ir sandėliuojamų produktų šaldymo režimo palaikymą. „Nowaco“ bene vieninteliai gali pasigirti, kad Lietuvoje tam tikrus produktus – pavyzdžiui, gelsvapelekį tuną – sandėliuoja giluminio šaldymo kameroje (prie -60 °C temperatūros) ir taip ilgiau išlaiko produkto teigiamas savybes nepakitusias. O didelis transporto su šaldytuvais parkas užtikrina greitą produktų pristatymą visose Baltijos šalyse.

Pagrindiniai „Nowaco“ siūlomi produktai:

- Šaldytos žuvys
- Žuvies gaminiai
- Šaldytos jūrų gėrybės
- Paukštienos, žvėrienos ir kitokios mėsos sušaldyti ir atšaldyti įvairaus fasavimo produktai
- Įvairios šaldytos daržovės
- Bulvės fri ir kiti bulvių gaminiai
- Šaldytos uogos ir grybai
- Miltiniai ir bulviniai pusgaminiai
- Šaldyti duonos gaminiai
- Ledai
- Bakalėjos prekės – padažai, aliejai, prieskoniniai, arbatos ir kt.

„Nowaco“ atstovaujami prekės ženklai yra šie: „Bonduelle“, „Lamb&Weston“, „McCain“, „Knorr“, „Rama“, „Lipton“, „Moguntia“, „Nestle“, „Haagen Daz“, „Delifrance“, „Cristella“.

Didelė žuvies ir mėsos produktų dalis fasuojama ir šaldoma nuosavuose cechuose. Naudojama kokybiška pakuotė, užtikrinanti ypatingą produkto apsaugą.

Įmonė taip pat organizuoja mokymus virėjams, kurių metu pasidalinti patirtimi kviečiami patyrę virtuvės meistrai iš užsienio. Pavyzdžiui, lapkričio pradžioje „Nowaco“ kvietimu pasidalinti žiniomis su Lietuvos virėjais atvyko pasaulinio lygio žvaigždė iš D. Britanijos - restoranų šefas ir dviejų resto-

ranų, turinčių net po 2 „Michelin“ žvaigdes, savininkas Martin Blunos.

UAB „Nowaco Lietuva“ klientams gali pasiūlyti ir logistikos paslaugas. Nesvarbu, ar tai būtų eksliuzyvinio produkto vienetinis užsakymas iš užsienio, ar vietinio gamintojo produkcija, „Nowaco“ maisto produktus sandėliuos ir transportuos tinkamomis sąlygomis bei pristatys sutartu laiku į sutartą vietą. Kiekviena paslauga yra pritaikoma individualiems klientų pageidavimams.

„Nowaco Horeca Exclusive“ - kokybiškų produktų linija

Siekdami patenkinti aukštesnės kokybės produktų poreikį, 2010 metais bendrovė „Nowaco“ pradėjo gaminti „Nowaco Horeca Exclusive“ linijos produktus, skirtus HoReCa sektoriui, taip pat ir mažmeninei prekybai. „Nowaco Horeca Exclusive“ produktų kataloge virėjai ras šaldytos žuvies ir jūrų produktus, sufasuotus patogioje 2,5-3 kg pakuotėje ir nuo įprastinės produkcijos besiskiriančiais dar aukštesne kokybe. Produktai pakuotėse padalinti vienodo dydžio porcijomis.

Šios linijos produktai idealiai tinka aukštos kokybės patiekalų gamybai. Filetuojant žuvį, pašalinamos blogesnės kokybės žuvies dalys, tokios kaip papildvės, riebalai, kaulai. Vandens kiekis tiek ant produkto (ledo glazūra siekia tik 10 % bendros masės), tiek jo viduje yra mažesnis, palyginti su kitais tos pačios žuvies rūšies šaldytais produktais, todėl produkto išieiga, gaminant tuos pačius patiekalus, yra didesnė. Taigi ir nuostoliai virtuvėje mažesni. Tai ne tušti reklaminiai teiginiai, o tyrimų ir bandymų metu įrodyti rezultatai.

Kokybiško produkto išieiga didesnė „Nowaco“ HoReCa sektoriaus vadovas Andrejus Šulmeister pateikė įtikinamą argumentą, kodėl verta rinktis kokybiškas, nors ir šiek tiek brangesnes žaliavas.

Bandymų metu buvo lyginamos specifikacijos dviejų produktų: vienos iš „Nowaco Horeca Exclusive“ žuvies rūšių ir tos pačios, tačiau ne „Nowaco“ tiekiamos, žuvies rūšies. Bandymų metu žuvies savybės buvo tiriamos dviem etapais: žuvies atlaidinimas ir žuvies terminis apdorojimas. Vienodomis sąlygomis (+4 °C) buvo atlaidinta po 3 kg kiekvienos žuvies mėginio. Iš 3 kg „Nowaco Horeca Exclusive“ žuvies po atlaidinimo gauta 2,7 kg, iš kitos žuvies mėginio – 2,1 kg atitirpusios žuvies. Tolesniame terminio apdorojimo etape, keptuvėje iškepęs abu mėginius, „Nowaco Horeca Exclusive“ žuvies gauta 2,43 kg, o iš kito mėginio - 1,89 kg žuvies. Bandymų rezultatai vaizdžiai įrodo, jog gaminant iš „Nowaco Horeca Exclusive“ produktų linijos žaliavos, gaunama pusė kilogramo daugiau galutinio produkto, nei iš analogiškos standartiška apdorotos ir supakuotos žuvies – tai yra 4-5 porcijomis daugiau – atitinkamai padidėja ir virtuvės pelningumas.

Su „Nowaco Horeca Exclusive“ produkcija pasiekiamos didesnės išieigos dėl mažesnio ledo glazūros kiekio, todėl gaunami mažesni masės nuostoliai. Esant mažesniems nuostoliams, virtuvės šefams nereikės prieš vadovus teisintis „kur dingsta žuvis“.

Visas „Nowaco“ siūlomas asortimentas – interneto svetainėje www.nowaco.lt.

Kontaktai pasiteirauti ir užsakyti: tel. (8 37) 490790, 8 699 52005, el.

