



**MAREVEN PROFESSIONAL FOOD ®**

# ИСТОРИЯ МАРЕВЕН

Запуск продукции под брендом BIGBON, созданного специально для активной молодежи

Партнёрство с Nissin Foods Holdings

Запуск завода на Украине, проектная мощность - 530 млн шт./год

Запуск нового производства в Казахстане, проектная мощность - 780 млн шт./год

1999

2004

2007

2008

2010

2011

2012

2018

Первый запуск производства вермишели быстрого приготовления под торговой маркой «Роллтон»

Запуск производственно-логистического комплекса – F3, проектная мощность - 3 000 млн шт./год

Выпуск кулинарной продукции под брендом Mareven Food Professional специально для рынка HoReCa

Запуск линии по производству традиционных макарон под брендом «Роллтон»

# О МАРЕВЕН В ЦИФРАХ



**47 млн USD\***

Инвестиций с 2010



**25 стран**

Продаж



**Лидерство**

В доле рынка



**Более 1500**

Рабочих мест



**Более 150**

Наименований продуктов



**41 Производственных линий**

С современным оборудованием



**>1 500 млн шт/год**

Готовой продукции



**60% сырья**

Российского производства



**> 187 млн USD\***

Средний годовой доход

\*Exchange rate = 0.014 USD (3 500 mln RUB investments and 13 850 mln RUB annual revenue)



# МАРЕВЕН ФУД СЭНТРАЛ ПРОИЗВОДСТВЕННО ЛОГИСТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС (МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. СЕРПУХОВ)

## 41 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛИНИЯ

**22**

по производству  
полуфабрикатов

**12**

по производству  
лапши и вермишели  
быстрого  
приготовления,  
традиционных  
макаронных изделий

**7**

по производству  
картофельного  
пюре, бульонов,  
приправ, соусов и  
супов-пюре

**>1200 ЧЕЛОВЕК**  
работает на заводе  
на текущий момент

**>1 500 МЛН ШТ/ГОД**  
готовой продукции –  
производственная мощность  
завода

# САН ПРО ПУСК НИК



# КОНТ РОЛЬ КАЧЕ СТВА

Микробиологическая лаборатория

На заводе Маревен функционируют две современные лаборатории, в которых проводятся исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие установленным требованиям

Физико-химическая лаборатория

# НАШИ БРЕНДЫ



## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Мужчины и женщины  
25-44 лет



## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Подростки,  
молодежь 16-35 лет



## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Мужчины и  
женщины 45+ лет



## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Шефы и пищевые  
технологи

# Продукция соответствует международным стандартам качества и пищевой безопасности.

Подтверждено сертификатами  
(FSSC) 22000 и ISO 9001

СЕРТИФИКАТЫ  
КАЧЕСТВА

СЕРТИФИКАТЫ  
КАЧЕСТВА





## МИССИЯ

Мы солидарны с профессионалами кулинарного дела, ежедневно поддерживая их в стремлении совершенствовать своё кулинарное мастерство и помогая строить успешный бизнес в сфере индустрии гостеприимства.



**БУЛЬОНЫ**

**MAREVEN PROFESSIONAL FOOD ®**

# ЧТО ТАКОЕ БУЛЬОН MAREVEN PROFESSIONAL FOOD?



БУЛЬОН – навар, образующийся в результате варки мяса, птицы, рыбы и овощей. Бульоны обладают различной концентрацией, которая зависит от количества продукта и воды.



Среднее время приготовления бульона из мяса и птицы - **2-3 часа**, из грибов и овощей - 30-60 минут. Использование сухого бульона Mareven Professional Food значительно экономит время повара на кухне.



## БУЛЬОНЫ MAREVEN PROFESSIONAL FOOD®

Самостоятельное блюдо;  
Основа для приготовления супов;  
Основа для приготовления соусов;  
Основа для приготовления заливных блюд.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



- Добавить 20 г продукта в 1 л теплой воды.
- Тщательно размешать и довести до кипения в течение **3-5 мин.**
- Снять готовый бульон с огня.



Срок годности (продукт в сухом виде) – 12 месяцев

# ФАКТОРЫ УСПЕХА БУЛЬОНОВ MRF:



ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО ПО  
СПРАВЕДЛИВОЙ ЦЕНЕ



ОПТИМАЛЬНЫЙ  
СОЛЕВОЙ БАЛАНС



КРАСИВЫЙ  
ПРОЗРАЧНЫЙ БУЛЬОН



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ:  
1 ЛИТР ЗА 1 МИНУТУ

## ЕСЛИ ВЫ УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕТЕ СУХИЕ БУЛЬОНЫ:

- Отличное качество по справедливой цене
- Оптимальный солевой баланс
- Букет специй, тщательно подобранный к предпочтениям российских потребителей

## ПРИ ПЕРЕХОДЕ С ТРАДИЦИОННОГО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

- Не требует обучения персонала, прост в использовании
- Экономия времени: приготовить 1 литр за 1 минуту и не стоять у плиты
- Гарантия всегда стабильного качества блюда.
- Красивый прозрачный бульон



# БУЛЬОН КУРИНЫЙ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН – настоящая находка в области кулинарии, ТОП-бульон, который используют повара во всем мире

- Это блюдо любят за относительную простоту приготовления и широкое использование в разнообразных блюдах.
- Мясо птицы усваивается организмом легче, чем мясо животных.



**Ведро 850 г**



20 гр/ 1 л воды



42 л



**Ведро 8 кг**



20 гр/ 1 л воды



400 л



**Крафтовый мешок 25 кг**



20 гр/ 1 л воды



1250 л



# БУЛЬОН ГОВЯЖИЙ

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН – знакомое с детства горячее блюдо, на основе которого готовят многие супы, соусы, рагу.

- Говядину можно считать диетическим мясом, так как в ней находится в 2 раза меньше жира, чем в свинине.
- Говядина имеет грубую структуру и готовится, как правило, дольше, чем другие виды мяса. Бульон Mareven Professional Food® готовится за 3 минуты.



**Ведро 850 г**



20 гр/ 1 л воды



42 л



**Ведро 8 кг**



20 гр/ 1 л воды



400 л



**Крафтовый мешок 25 кг**



20 гр/ 1 л воды



1250 л



# БУЛЬОН ГРИБНОЙ

ГРИБНОЙ БУЛЬОН – основа для первых блюд и соусов.

- Удивительно вкусный грибной бульон Mareven Professional Food® имеет насыщенную консистенцию, выразительный аромат и приятный вкус шампиньонов.
- Подходит к постному и вегетарианскому меню.



**Ведро 850 г**



20 гр/ 1 л воды



42 л



**Ведро 8 кг**



20 гр/ 1 л воды



400 л

## БУЛЬОН ОВОЩНОЙ

ОВОЩНОЙ БУЛЬОН - натуральная и полезная заготовка, которую используют для приготовления разных блюд.

- Овощной бульон Mareven Professional Food® можно использовать для супов, в первую очередь – супа-пюре и борща, для овощных рагу, соусов, подливы, ризотто, для припускания рыбы.
- Подходит к постному и вегетарианскому меню.



---

**Ведро 850 г**



20 гр/ 1 л воды



42 л

## БУЛЬОН РЫБНЫЙ

РЫБНЫЙ БУЛЬОН - пользуется популярностью в кулинарии на протяжении многих веков.

- Ароматный рыбный бульон Mareven Professional Food® - прекрасная основа для супов, закусок и соусов.
- Подходит для постного меню.



---

**Ведро 925 г**



20 гр/ 1 л воды



46 л



**СУПЫ-ПЮРЕ  
MAREVEN PROFESSIONAL FOOD ®**

# ЧТО ТАКОЕ СУП-ПЮРЕ MAREVEN PROFESSIONAL FOOD?



СУП – блюдо, включающее в себя не менее 50% жидкости и использующееся преимущественно в качестве первого блюда. Супы подразделяют на заправочные, прозрачные и пюреобразные.



Идеальное первое блюдо для вкусного обеда. В готовый суп-пюре можно добавить различные ингредиенты: запеченные овощи, гренки, зелень, фрикадельки и создать свое оригинальное блюдо. Контроль качества продукции Mareven Professional Food позволяет обеспечить стабильное качество супа.



## СУПЫ MAREVEN PROFESSIONAL FOOD®

Универсальная основа для супов-пюре;  
Основа для приготовления соусов;  
Основа для приготовления открытых пирогов.



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В 1 литр холодной воды добавить 90г сухого супа.
- Тщательно размешать до получения однородной консистенции.
- Довести до кипения постоянно помешивая, снять с плиты.
- Для улучшения рецептуры рекомендуем часть воды заменить молоком в соотношении (1:1).



Срок годности – 12 месяцев

# ФАКТОРЫ УСПЕХА СУПОВ-ПЮРЕ MRF:



ИДЕАЛЬНО ДЛЯ  
БИЗНЕС-ЛАНЧА



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ  
И ДЕНЕГ



СОДЕРЖИТ  
НАТУРАЛЬНЫЙ СЫР И  
БЕЛЫЕ ГРИБЫ



ОДНОРОДНАЯ  
КОНСИСТЕНЦИЯ  
БЕЗ КОМОЧКОВ

## ЭКОНОМИЯ:

- Экономит время Шеф-повара: не надо тереть сыр, варить бульон, не надо замачивать, обрабатывать грибы
- Дают Шеф-повару возможность фантазировать, придумывать новые вариации супа, не затрачивая время на рутинные операции
- Экономия денег: энергозатраты (не надо варить бульон, протирать суп с помощью миксера) , стоимости продуктов, оплаты труда

## ИДЕАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ЛЮБОГО МЕНЮ И БИЗНЕС-ЛАНЧА:

- Гарантированно превосходный результат готового супа
- Отличное решение, когда на бизнес-ланч пришло больше клиентов, чем ожидалось, закончилось основное первое блюдо - можно быстро приготовить суп-пюре Mareven Professional Food и обеспечить отличный сервис клиентам
- Минимизация влияния человеческого фактора на конечный результат (пересолил, подгорело, убежало, не доварил, переварил и т. д. )

## СУП-ПЮРЕ СЫРНЫЙ

СЫРНЫЙ СУП-ПЮРЕ- идеальное первое блюдо для вкусного обеда.

- Ароматный сырный суп-пюре Mareven Professional Food ® обладает приятным вкусом и нежной кремовой текстурой
- Содержит натуральный сыр
- Подходит для постного и вегетарианского меню.



**Ведро 1,7 кг**



90 гр/ 1 л воды



19 л

## СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ- гарантированно превосходный результат готового супа.

- Суп-пюре из белых грибов Mareven Professional Food ® имеет густую консистенцию без комочков
- Содержит натуральные белые грибы
- Подходит для постного и вегетарианского меню.



**Ведро 1,7 кг**



90 гр/ 1 л воды



19 л



**СОУСЫ**  
**MAREVEN PROFESSIONAL FOOD ®**

# ЧТО ТАКОЕ СОУСЫ MAREVEN PROFESSIONAL FOOD?



СОУС – приправа, сопровождающая основное блюдо, с помощью которой усиливается аромат и вкус различных продуктов, таких как мясо, рыба, овощи, грибы, кондитерские и мучные изделия.



Готовые соусы при желании можно заправить маслом или маргарином, которые кладут кусочками массой 3-5 г и тщательно перемешивают до полного соединения масла с соусом, это улучшает вкус и консистенцию соуса, делают его более однородным.



**СОУСЫ MAREVEN PROFESSIONAL FOOD®** - это нежная кремовая текстура и истинный вкус натурального соуса.



## КЛАССИФИКАЦИЯ СОУСОВ:

### СУХИЕ

- Деми-Глас - соус мясо-костный (один из основных соусов французской кухни)
- Суприм (Супрем) - соус сливочный (еще один популярный соус французской кухни)
- Наполи - томатный соус (Итальянский томатный соус)
- Цезарь - майонезный дип соус
- Сальса- острый соус (Мексиканский соус)

### УЖЕ ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ

- Линейка азиатских соусов

# ФАКТОРЫ УСПЕХА СОУСОВ MRF:



**НЕЖНАЯ КРЕМОВАЯ  
ТЕКСТУРА**



**ИСТИННЫЙ ВКУС  
НАТУРАЛЬНОГО СОУСА**



**ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ  
И ДЕНЕГ**



**УНИКАЛЬНЫЕ СОУСЫ  
(ЧИЛИ-МАРМЕЛАД)**

## ЭКОНОМИЯ И УДОБСТВО:

- Экономит время Шеф-повара: не надо обрабатывать свежие продукты
- Дают Шеф-повару возможность фантазировать, придумывать новые вариации соуса, не затрачивая время на рутинные операции
- Финансовая экономия: оплата труда, электроэнергия, стоимость продуктов
- Удобно дозировать: можно сделать соус на 1-2 блюда, не вовлекая большое количество продуктов



## СОУС ДЕМИ ГЛАС ВЕДРО 1,8 КГ (СУХАЯ СМЕСЬ)

Профессиональная база для приготовления мясных блюд: печеного, жареного, томленного мяса.

- Традиционная классическая рецептура подходит для русской печной кухни
- Можно использовать как самостоятельный соус, а так же добавлять при тушении для получения насыщенного вкуса
- Готовится в течение 3 минут. Для сравнения: согласно традиционной рецептуре до 72 часов.
- Не меняет вкусовых свойств при шоковой заморозке, дефростации и нагревании



100 гр/ 1 л воды  
80 гр/ 1л для тушения



18 л



# СОУС ЦЕЗАРЬ

## ВЕДРО 2,0 КГ (СУХАЯ СМЕСЬ)

Универсальный соус, на базе которого можно готовить различные виды соусов итальянской, греческой, американской кухни.

- Используется в салате «Цезарь», овощных салатах, блюдах из птицы и рыбы. Сочетание анчоуса, сыра и чеснока придаст салату оригинальный вкус и аромат.
- Не содержит глутамата и консервантов
- Всегда стабильное качество готового соуса
- Готовится в течение 3 минут.



100 гр/ 450 мл воды,  
450 мл растительного  
масла



20 л



\* Сэндвич Вителло-Тоннато с луковым мармеладом.



200 гр/ 1 л воды



7,5 л

## СОУС НАПОЛИ ВЕДРО 1,5 КГ (СУХАЯ СМЕСЬ)

Томатный соус с ярко выраженным вкусом и ароматом сладкого спелого томата, оттененный нотой паприки, с кусочками лука и мясью душистых итальянских трав.

- Прекрасно подходит для приготовления пиццы-соуса, спагетти, ризотто, блюд из мяса, птицы и морепродуктов.
- Удобно использовать.
- Всегда стабильное качество готового соуса
- Помогает разнообразить меню.





## СОУС САЛЬСА ВЕДРО 1,5 КГ (СУХАЯ СМЕСЬ)

Яркий базовый соус с классическим мексиканским вкусом и легкой остротой.

- Готовый охлажденный соус Сальса подают к рыбе, мясу, птице, овощам и мексиканским кукурузным чипсам
- Удобно использовать. Готовится в течение 3 минут
- Всегда стабильное качество готового соуса



90 гр/ 1 л воды



16 л



# СОУС СУПРИМ

## ВЕДРО 1,7 КГ (СУХАЯ СМЕСЬ)

Базовый соус кремового цвета на основе сливок, прекрасно дополняющий основные блюда из рыбы, птицы и овощей.

- Имеет однородную гладкую текстуру, не образует комков.
- Готовится в течение 3 минут
- Не отслаивается при взаимодействии с кислой средой
- Стабилен при запекании и тушении



120 гр/ 1 л воды



14 л

НОВИНКА

# СОУС ЧИЛИ-МАРМЕЛАД ВЕДРО 1,2 КГ (ГОТОВЫЙ СОУС)



- Уникальная текстура жидкого мармелада
- Соус готов к использованию
- Идеально подходит для сэндвичей, мяса, птицы, морепродуктов и пасты

СКОРО В ПРОДАЖЕ

# АЗИАТСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ СОУСОВ



## СОЕВЫЙ

1,0 л



## КИСЛО-СЛАДКИЙ

1,2 кг



## ТЕРИЯКИ

1,2 кг

СКОРО В  
ПРОДАЖЕ

## СОУС ЗАПРАВОЧНЫЙ ИМБИРНЫЙ, 19 л

Заправочный соевый соус с нотой имбиря  
для глазирования

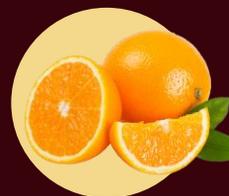


- Идеально подходит для приготовления холодных и горячих блюд, салатных заправок и топпингов
- Соус готов к использованию
- Стабилен при высоких температурах при работе на воке

СКОРО В  
ПРОДАЖЕ

## СОУС ЗАПРАВОЧНЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ, 19 л

Заправочный соус со сладковато - апельсиновой нотой  
для глазирования



- Идеально подходит для приготовления холодных и горячих блюд, салатных заправок и топпингов
- Соус готов к использованию
- Стабилен при высоких температурах при работе на воке
- Прекрасно держит хрустящую корочку



**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  
MAREVEN PROFESSIONAL FOOD ®**

# ФАКТОРЫ УСПЕХА КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ MRF:



ИЗ 100% НАТУРАЛЬНОГО  
КАРТОФЕЛЯ



ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ВКУСНОГО  
ГАРНИРА

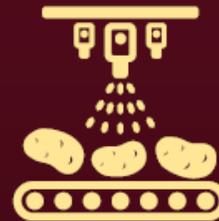


ПРИДАЮТ  
ВОЗДУШНОСТЬ ТЕСТУ



ЛЕГКАЯ ПАНИРОВКА ДЛЯ  
МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ

## ПРОИЗВОДСТВО КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



- 1 Сначала картофель моется и очищается от кожуры.
- 2 Затем производится контроль на чистоту и снова моется.



- 3 На этой стадии картофель измельчается.



- 4 Далее Картофель варят в огромных чанах по шадяшей технологии.



- 5 На последних стадиях картофель пропускают через «мясорубку» получая текстуру пюре.



- 6 Затем раскатывают тонким слоем на тепловых валах с шадяшей сушкой для нарезки картофельных хлопьев.



# ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ КРАФТОВЫЙ МЕШОК 10 КГ (ХЛОПЬЯ)

Идеально для вкусного гарнира.

- Продукция произведена из 100% натурального картофеля
- При приготовлении образует однородную массу, не требует длительного перемешивания и использования блендера.
- Улучшает вкус и текстуру булок, вафель, хлеба
- Сохраняет стабильную текстуру в запеканках, зразях
- Основа для картофельных блюд и полуфабрикатов
- Легкая панировка для мяса и рыбы



100 гр/ 0,62 л воды



77 кг

1. Вскипятить 450 мл воды, добавить 3 г соли.
2. Снять воду с огня, добавить 200 мл холодного молока
3. Ввести 100г сухого картофельного пюре, аккуратно перемешать.
4. Накрыть, дать постоять 3 минуты, добавить 20г сливочного масла и еще раз аккуратно перемешать



**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**  
**MAREVEN PROFESSIONAL FOOD ®**



# ТРАДИЦИОННЫЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Рожки  
Перья  
Спирали  
Вермишель  
Спагетти



Группа А  
Группа В



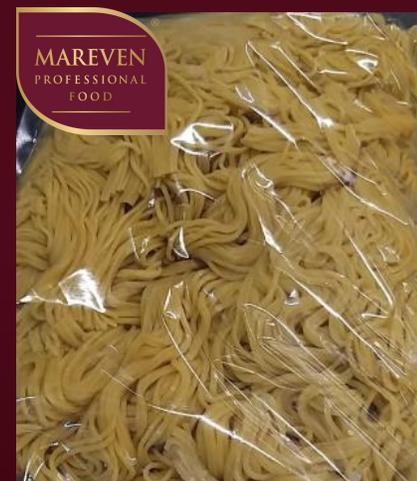
450 гр, 5,0 кг  
15,0 кг



Пакет подушка  
Крафт-мешок

СКОРО В  
ПРОДАЖЕ

## ЛАПША ЗАМОРОЖЕННАЯ «ВОК-РАМЕН», 1,0 кг



- Не требует предварительного приготовления: разморозил и готовь
- Идеально для супа и горячих блюд
- Размороженную лапшу обжарить или приварить, дополняя её ингредиентами согласно рецепту Вашего блюда
- Лапшу можно добавлять в суп, обжаривать с овощами, птицей, мясом, морепродуктами или подавать отдельно в качестве гарнира.





# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

**Максим Паршин**



Департамент альтернативных направлений

Тел.: +7 (929)974-59-72

[maxim.parshin@ru.mareven.com](mailto:maxim.parshin@ru.mareven.com)

[www.mareven.com](http://www.mareven.com)



ООО «Маревен Фуд Сэнтрал»

143441, МО, Красногорский р-н

п/о Путилково, 72 км МКАД

Бизнес-парк «Гринвуд», стр. 17