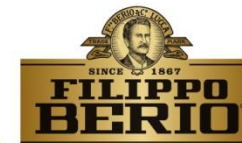


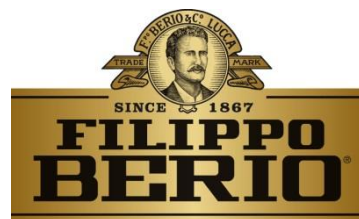
Группа САЛОВ, Филиппо Берико Ру-2020

# Обзор Группы



- **Группа Салов** производит и продвигает на мировых рынках рафинированное и нерафинированное оливковое масло Extra Virgin как под собственными марками **Filippo Berio** и **Sagra**, так и под частными марками, и производит продукцию для переработчиков.
- Основное направление деятельности группы SALOV – производство и продвижение рафинированного и нерафинированного оливкового масла Extra Virgin под маркой **Filippo Berio** - одного из самых признанных итальянских продуктовых брендов в мире.
- Бренд **Filippo Berio** заслуженно гордится ведущим положением на мировом рынке, в частности, в таких странах как США, Великобритания, Россия, Швейцария, Япония, в том числе и на развивающихся рынках.

## Бренды группы САЛОВ

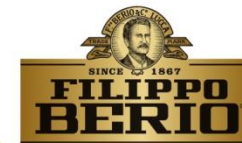


THE FIRST & LAST NAME  
IN OLIVE OIL



La Passione per l'Olio

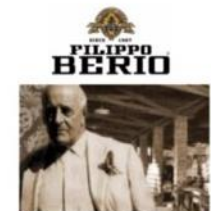
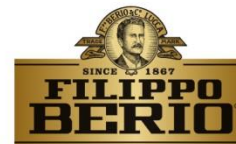
# Обзор Группы



- САЛОВ была основана в 1919 году в провинции Лукка, Тоскана, где сегодня расположены штаб квартира и производство.
- Группа САЛОВ собственными силами осуществляет все этапы создания пищевого масла: от производства до реализации, от поиска сырья до его очистки, от научных исследований до маркетинга. Группе САЛОВ принадлежит одно из самых передовых европейских производств. Завод с производственной мощностью более 230 000 тонн в год, открытый в 2006 году, оснащен современными, полностью автоматизированными цехами для рафинации, фильтрации и смешивания масла.



# История Группы: главные вехи



Дино Фонтана совместно с другими производителями оливкового масла, (среди них и дочь Филиппо Берлио) основали Salov S.p.A.

1919

1920  
1930

Салов начинает экспансию по всей Италии и выходит на международный рынок, в частности - США

1940

Компания приостанавливает свою деятельность в связи с началом II мировой войны

1950

1959

После войны возобновляется производство, внедряются современные технологии культивирования оливок



Компания "Салов" открывает североамериканский филиал в Нью-Джерси (США)



1979

1987

Бренд Filippo Berio нельзя использовать в Италии и других европейских странах, и Салов приобретает права на бренд Sagra



Компания "САЛОВ" открывает филиал Filippo Berio в Лондоне (Великобритания).

1999  
2000

2004  
2005

2006



Запуск цеха рафинирования

2011



Открываются представительства в Сингапуре в 2011 и в Москве в 2013



2015

Салов входит в Bright Food Group, Шанхай

2013

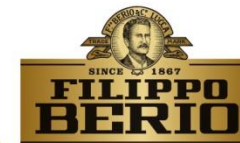


Логотип Filippo Berio получил лицо своего основателя

2016

Открытие российского филиала

# Структура Группы САЛОВ



## Группа САЛОВ

Штаб квартира в  
г. Лукка, Италия



## Filippo Berio Великобритания

Продажи&Маркетинг  
Логистика



## САЛОВ Северная Америка США

Продажи&Маркетинг  
Логистика



## Япония

Лицензионное  
соглашение с J.O. Mills  
Местное производство  
FILIPPO BERIO



## Filippo Berio Сингапур

Представительство



## Филиппо Беро Россия

Продажи&Маркетинг  
Логистика



## Группа заявляет своей миссией

Отбирать, производить и продвигать оливковые масла наилучшего качества по всему миру, дабы удовлетворять своих клиентов и заботиться об их здоровье

## Наши ценности

### Приверженность качеству

Во всех направлениях своей деятельности и на всех этапах производства в компании САЛОВ руководствуются высочайшими стандартами и требованиями. В основе стратегии компании не выгода, а качество.

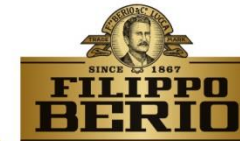
### Перспективный подход

Принимая инвестиционные решения, Совет Директоров компании САЛОВ стремится укрепить основы для будущего развития и усилить качественное преимущество, не опираясь на возможную сиюминутную выгоду и краткосрочные показатели.

### Забота о сотрудниках и окружающей среде

Компания САЛОВ инвестировала значительные средства, чтобы достичь высокого уровня безопасности рабочего пространства и соответствовать самым строгим требованиям по защите окружающей среды.

# Производство в г. Массароса



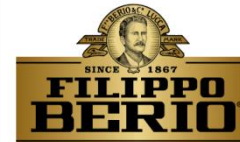
## Ключевые данные

- Группе принадлежат одни из самых передовых и технологичных производственных мощностей в Европе
- Завод, включая цех рафинирования, был введен в эксплуатацию в 2006 году
- Производство занимает общую площадь в 327 000 кв. м, из которых производственные помещения составляют 29 000 кв.м
- Получено разрешение от местных властей на расширение производственных площадей еще на 3500 кв.м
- Совокупные капиталовложения в производственный комплекс, включая территорию, здания, цеха для фильтрации и смешивания, упаковочную линию и цех для рафинирования, составили более 50 млн. евро
- Мощность цеха рафинирования - 90 000 тонн в год
- Мощность цеха фильтрации - 95 000 тонн в год

The production site – aerial photograph



# Обзор бизнеса



Объем в литрах

Сотрудники: **239**

По данным на **31/12/2018**

Произведенный объем: **85.005.131 литров**

Чистый объем продажи: **€ 290.990.000**

Extra Virgin 29.845.354

Раф. оливковое масло 31.502.471

Прочие растительные масла 21.835.255

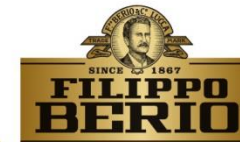
Соусы, уксус 1.726.033

Другое 96.018

Общий объем **85.005.131**



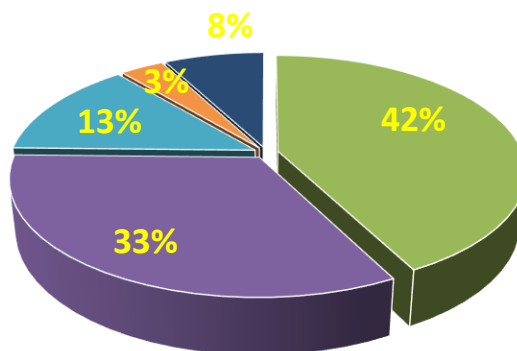
# Обзор деловой активности



Деятельность группы включает 3 бизнес направления:

- Брендовые продукты - Sagra (итальянский рынок) и Filippo Berio
- Частные марки
- B2B

Структура реализации в литрах – среднее значение за 3 года



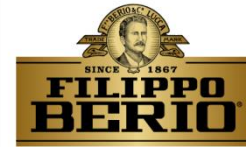
■ Filippo Berio ■ B2B ■ Sagra ■ Other Salov brands ■ Private Label



# Filippo Berio



# Filippo Berio – История основания



*В 1867 в Италии, городке Лукка тосканской провинции, недалеко от Флоренции на берегу Средиземного моря, следуя своей страсти и надеясь устроить будущее, обосновался молодой человек по имени Филиппо Берлио.*

*Красота местных холмов, покрытых оливковыми рощами, вдохновила его стать маслоделом.*

*Молодой Филиппо взялся воплотить в жизнь трудную задачу – создать оливковое масло, способное удовлетворить самых взыскательных поваров на свете ... - своих соседей. Ведь еще со времен Римской империи оливковое масло было основой итальянской кухни.*

*Филиппо посвятил делу всего себя, отбирал лучшие оливки, отжимал их с особой заботой, чтобы создать чистейшее восхитительное масло. С каждым урожаем росла слава Филиппо Берлио, и скоро его признали лучшим знатоком оливкового масла в Италии.*

*На каждую свою бутылку масла он с заслуженной гордостью ставил свою подпись.*

*Filippo Berio*

*И сегодня оливковое масло Filippo Berio славится своим превосходным качеством и уникальным вкусом. Не только у себя дома в Лукке, но и по всему миру.*

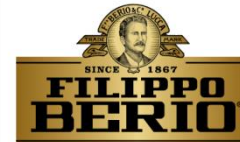
*Верно храня наследие Филиппо Берлио, мы чтим его страсть, мастерство и верность превосходному качеству, создавая восхитительное оливковое масло для взыскательных поваров по всему миру.*



Наш основатель

- ✓ Филиппо Берлио был реальной личностью
- ✓ Знатоком оливкового масла
- ✓ Filippo Berio – единственный бренд оливкового масла, названный полным именем своего создателя

# Платформа бренда



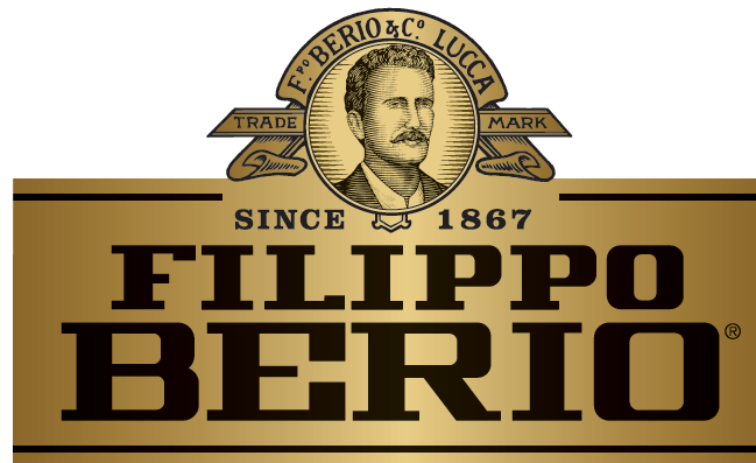
- **ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ:** FILIPPO BERIO – ЭКСПЕРТ ОЛИВКОВОГО МАСЛА, МАСЛО, КОТОРОЕ НОСИТ ИМЯ СВОЕГО СОЗДАТЕЛЯ
- **ОБЕЩАНИЕ БРЕНДА:** *“С 1867 года Filippo Berio Olive Oil воздает должное страсти, мастерству и стремлению к совершенству своего основателя. Наши исключительные оливковые масла высшего качества, изготовленные из лучших оливок вдохновляют гурманов по всему миру на приготовление насыщенных и полезных блюд.”*
- **ПРИЧИНА ДОВЕРИЯ:** 150 летняя история бренда и опыт создателя. Итальянское наследие и мастерство
- **ПРЕИМУЩЕСТВА:** ВКУС ВДОХНОВЕНИЕ ПОЛЬЗА
- **ОБРАЗ БРЕНДА:** наш бренд – это наш создатель

Верно храня наследие Филиппо Берио, мы чтим его страсть, мастерство и верность превосходному качеству, создавая восхитительное оливковое масло для взыскательных кулинаров по всему миру.

*Filippo Berio inspires food lovers THEN... and NOW*



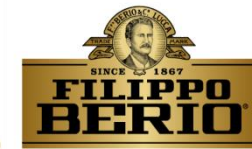
# Логотип и признание бренда



**THE FIRST & LAST NAME  
IN OLIVE OIL**

Filippo Berio— настоящее имя оливкового масла

# PR активности в России



## Публикации в онлайн и печатных изданиях :

- 16 публикаций в популярных онлайн медиа - Gastronom.ru, Cosmo.ru, Marieclaire.ru, Lisa.ru, diabeticliving.ru, 9months.ru, swjournal.ru, hello.ru, 2mm.ru, goodhouse.ru и др.
- 7 публикаций в популярных печатных изданиях - Men's Health, Hello!, Лиза, Женские секреты, Discovery, Starhit и др.

## Сотрудничество с food-блогерами и lifestyle инфлюенсерами:

- 75 food-блогеров сотрудничают с брендом в соц. сетях
- 100 публикаций в Instagram за 2018 -2019 года
- 130 stories опубликовано с упоминанием бренда в Instagram за 2018 -2019 года

## Проведение мастер-классов в кулинарной студии Donna Margarita, Novikov group для СМИ, food-блогеров и селебрити:

- Кулинарные мастер-классы с шеф-поваром Паоло Бокколини и приглашенными экспертами в области питания

### Как оливки попадают к нам на стол?

Бренд премиального оливкового масла Filippo Berio представляет digital-проект «По пути оливки: от оливковой рощи до стола».

Редакция «Домашнего очага»

### Жидкое Золото

Экспертное руководство по выбору ОЛИВКОВОГО МАСЛА и 7 главных преимуществ за его питательные и целебные свойства

- 1 ВКУС И ЦВЕТ**  
Настоящее золото, что называется, имеет золотистый цвет и приятный вкус. Если же вы заметили, что масло имеет темный оттенок и неприятный запах, значит, оно не является натуральным.
- 2 НА РАЗОГРЕВЕ**  
Помогает бороться с болезнями желудочно-кишечного тракта, улучшает пищеварение, способствует выведению токсинов из организма.
- 3 СОЛНЕШНАЯ ПОЛЬЗА**  
Содержит витамин Е, который защищает клетки от повреждений, улучшает состояние кожи и волос.
- 4**
- 5 ЛЮБОЙ СЛАДАТ С КУРКУМ**  
Содержит витамин К, который способствует усвоению кальция и улучшает состояние костей.

**Лайфхаки**  
Самый полезный способ хранения масла - в темном месте при температуре от +10 до +18°C. Не стоит хранить масло в холодильнике, так как при этом оно теряет свои полезные свойства.

zhabka • Подписки

zhabka #recipe  
Хит с грибами и помидорами в сливочно-сырном соусе 🍷  
тесто рубленое / rate  
brave 🍷  
Это тесто идеально подходит для несладких пирогов, в том же для тех вариантов, когда вы будете выпекать соевую пасту с большим количеством жидкой начинкой 🍷  
Для большей крутости и нежности теста, сначала смешиваем муку с колотым маслом в мелкую крошку, затем добавляем жидкие ингредиенты и быстро соединяем ингредиенты, чем быстрее, тем лучше 🍷  
Выкладываем тесто на слой пергамента, закрываем сверху

### ДЕЛО ВКУСА

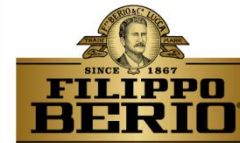
Итальянский премиальный бренд Filippo Berio провел мастер-класс с шеф-поваром Паоло Бокколини и нутрициологом Анной Макаровой. Темой мероприятия была польза оливкового масла, в состав которого входит омега-3 и 6, олеиновая кислота.

### HELLO! SUMMER BOX

HELLO! представляет коллекцию подарочных наборов для самых любимых друзей



# Медиа-проекты в России



## Специальные проекты с участием инфлюенсеров и амбассадора бренда Марко Якетта:

- Digital- проект «По пути оливки: от оливковой роши до стола» с презентацией документального фильма в ресторане La Scarpetta
- Проект «Филиппо Берิโอ в России» с созданием фильма, активностями в соц. сетях и публикациями в МК.RU, KPRU

## Введение и продвижение социальных сетей:

- Giveaway/фото конкурсы, конкурсы с партнерами - Braun, Donna Margarita в Facebook, Instagram, Vkontakte
- Прямые трансляции с мероприятий в Instagram
- Разработка и публикация видео-роликов с рецептами от шеф-повара и амбассадора бренда, Марко Якетта
- Сотрудничество с food-блогерами на постоянной основе

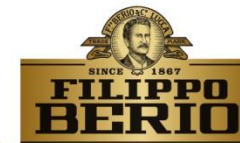
**Брендированная продукция Filippo Berio во всех мероприятиях** - каталоги, фартуки, прихватки, логотипы, и т.п



	Подписчиков: 23 635 Охват: 17 458
	Подписчиков: 4 376 Охват: 10 740
	Подписчиков: 3 548 Охват: 60 000



# Мировое признание



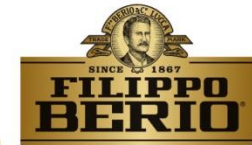
Входя в состав группы SALOV, бренд Filippo Berio завоевал популярность во всем мире, а компания стала одной из крупнейших среди мировых производителей оливкового масла.

Filippo Berio продается более чем в 72 странах и заслуженно славится своим подлинным качеством.

Каждый день по всему миру наш покупатель выбирает исключительный вкус оливкового масла Filippo Berio .



# Дистрибуция бренда



## NORTH AMERICA

- Canada
- United States

## SOUTH & CENTRAL AMERICA

- Argentina
- Brazil
- Bolivia
- Costa Rica
- Chile
- Ecuador
- Guatemala
- Honduras
- Mexico
- Nicaragua
- Dominican Republic
- Puerto Rico
- Peru
- Panama
- El Salvador
- Uruguay
- Venezuela

## EUROPA

- Armenia
- Austria
- Belgium
- Belarus
- Bosnia-Herzegovina
- Bulgaria
- Czech Republic
- Estonia
- France
- Germany
- Hungary
- The Netherlands
- Ireland
- Island
- Italy
- Kazakhstan
- Latvia
- Lithuania
- Malta
- Moldavia
- Montenegro
- Poland
- Portugal
- Romania
- Russia
- Serbia
- Slovenia
- Sweden

## AFRICA

- Benin
- Nigeria
- Kenya
- South Africa

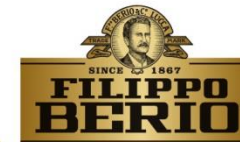
## MIDDLE EAST

- Bahrain
- United Arab Emirates
- Saudi Arabia
- Kuwait
- Qatar
- Oman

## ASIA OCEANIA

- Australia
- India
- Indonesia
- Japan
- Malaysia
- Nepal
- New Zealand
- China
- Philippines
- Hong Kong
- South Korea
- Singapore
- Thailand
- Taiwan
- Vietnam

# Filippo Berio США

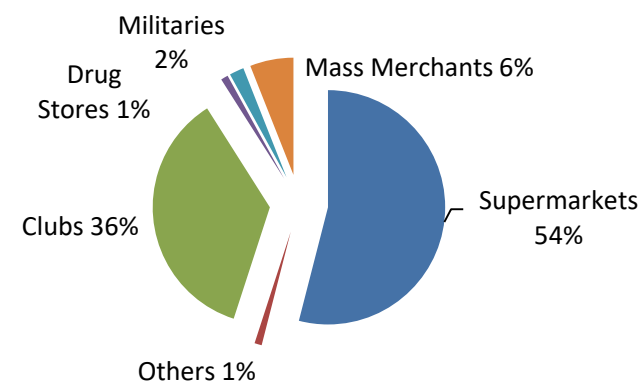


## SALOV NORTH AMERICA CORP.

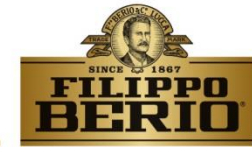
- Открытие филиала в США в Нью Джерси в 1987 году
- Дистрибуция полного ассортимента Filippo Berio достигла в 2000 году национального масштаба
- Filippo Berio реализуется через все каналы сбыта.



RANKING BRAND VOL SHARE	Total US «AOC excl. Clubs and DG W/E 12/29/18		Vol. SHARE	CHG PT	Volume	CHG %	Val share	CHG PT	Value S	CHG %
	Total Olive Oil	12 weeks	100,0	0,0	50.137.897	1,9	100,0	0,0	238.483.061	1,2
		52 weeks	100,0	0,0	220.467.359	-0,4	100,0	0,0	1.061.716.022	2,1
	PRIVATE LABEL	12 weeks	36,9	3,0	18.513.512	10,7	29,6	2,2	70.639.653	9,5
		52 weeks	36,6	2,9	80.684.362	8,3	29,1	1,7	309.098.393	8,3
1	POMPEIAN	12 weeks	15,2	-0,1	7.602.034	1,2	14,3	0,9	34.049.118	7,8
		52 weeks	15,7	1,3	34.708.097	8,6	14,5	1,6	154.104.082	14,3
2	FILIPPO BERIO	12 weeks	14,5	2,5	7.274.914	22,6	13,1	1,5	31.269.966	14,2
		52 weeks	12,2	-0,2	26.846.901	-2,2	11,8	0,0	125.490.350	2,0
3	BERTOLLI	12 weeks	9,5	-4,3	4.739.104	-30,2	11,2	-5,3	26.644.189	-31,1
		52 weeks	10,8	-2,7	23.714.317	-20,5	12,9	-3,3	136.479.805	-18,7
4	CALIFORNIA OLIVE RANCH	12 weeks	5,0	0,8	2.509.584	21,5	8,0	1,2	19.002.341	19,4
		52 weeks	4,8	0,6	10.620.287	13,5	7,6	0,9	80.346.819	15,8
5	COLAVITA	12 weeks	2,6	-0,5	1.293.133	-15,5	3,6	-0,3	8.607.106	-7,1
		52 weeks	2,7	0,0	5.933.767	-2,0	3,6	0,0	38.290.273	1,6
6	STAR	12 weeks	2,7	0,3	1.366.229	15,8	2,8	0,5	6.760.862	23,1
		52 weeks	2,5	0,0	5.584.581	1,6	2,6	0,1	27.208.306	6,4
7	BOTTICELLI	12 weeks	1,8	-0,5	905.546	-19,4	1,5	-0,3	3.592.800	-15,1
		52 weeks	2,2	-0,5	4.756.970	-20,4	1,7	-0,3	18.324.176	-13,4
8	BADIA	12 weeks	0,6	-0,4	314.978	-39,2	0,5	-0,3	1.261.706	-38,9
		52 weeks	0,9	-0,3	1.884.403	-27,8	0,7	-0,2	7.570.091	-22,6
9	OLIVARI	12 weeks	0,6	-0,3	285.690	-34,9	0,4	-0,3	1.035.050	-36,0
		52 weeks	0,8	-0,1	1.666.191	-14,7	0,6	-0,1	6.060.529	-15,5
10	CENTO	12 weeks	0,9	0,3	471.519	52,1	0,9	0,2	2.035.693	39,2
		52 weeks	0,7	0,2	1.626.207	43,7	0,7	0,2	7.417.212	35,1
11	LUCINI	12 weeks	0,6	0,0	285.761	10,7	1,5	0,1	3.554.068	10,0
		52 weeks	0,6	0,0	1.216.655	6,5	1,4	0,1	15.321.477	6,8



# Filippo Berio Великобритания



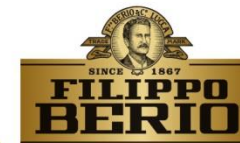
## FILIPPO BERIO UK

- В 2000 году САЛОВ открыла филиал в районе северного Лондона: FILIPPO BERIO UK LTD.
- Filippo Berio лидирует в Великобритании с долей продаж **21,3%**.
- Filippo Berio осуществляет полную цепочку дистрибуции в рознице и занимает ведущие позиции в своей категории в большинстве основных сетевых ритейлеров. Бренд Filippo Berio ведущий в своей категории в Англии и реализуется, следуя принципам категорийного менеджмента.



RANKING BRAND VOL SHARE YE		Total UK W/E 26.01.19	Vol. SHARE	CHG PT	Volume	CHG %	Val share	CHG PT	Value €	CHG %
	TOTAL OLIVE OIL	12 weeks	100,0	0,0	6.941.575,0	2,2	100,0	0,0	37.270.713,3	-3,2
		52 weeks	100,0	0,0	28.702.257,6	1,3	100,0	0,0	159.273.954,2	1,0
	PRIVATE LABEL	12 weeks	53,4	-5,4	3.707.095,4	-7,2	46,2	-3,1	17.228.825,1	-9,4
		52 weeks	57,6	-1,7	16.527.898,8	-1,5	49,1	-0,9	78.197.425,6	-0,8
1	FILIPPO BERIO	12 weeks	19,8	2,3	1.375.095,1	15,6	22,8	2,2	8.488.081,1	7,1
		52 weeks	18,3	1,3	5.243.939,3	8,9	21,3	0,9	34.001.335,2	5,7
2	NAPOLINA	12 weeks	18,4	3,5	1.279.192,5	26,1	16,8	1,1	6.274.025,3	3,5
		52 weeks	15,2	0,0	4.375.555,2	1,5	15,2	-0,2	24.209.791,7	-0,2
3	FRY LIGHT	12 weeks	2,0	-0,3	136.721,0	-9,9	3,5	-0,8	1.320.849,8	-21,1
		52 weeks	2,1	-0,4	600.317,3	-14,2	3,8	-0,8	5.999.893,0	-17,2
4	FARCHIONI	12 weeks	2,1	0,4	144.779,2	23,5	2,8	0,5	1.049.943,0	17,4
		52 weeks	1,9	0,3	557.227,6	21,1	2,6	0,4	4.171.952,6	17,9
5	LA ESPANOLA	12 weeks	1,4	0,4	96.584,3	47,4	1,5	0,5	562.925,1	44,3
		52 weeks	1,9	1,0	544.990,7	115,7	1,7	0,8	2.770.808,6	95,1

# Filippo Berio Russia



## FILIPPO BERIO RUSSIA

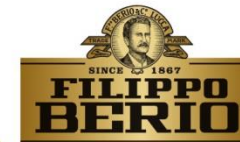
- В 2013 SALOV открыла в России представительство, которое стало филиалом в сентябре 2016 года.
- За несколько лет Filippo Berio стал брендом №1.



RANKING BRAND VOL SHARE YE	TOTAL RUS YE 11/2019	Period	Vol. SHARE	Volume	Val share	Value RUR
	Total olive Oil	4 weeks	100,0	903 000	100,0	606 890 600
		12 weeks	100,0	2 676 300	100,0	1 794 429 700
		52 weeks	100,0	10 403 900	100,0	7 120 394 800
1	FILIPPO BERIO	4 weeks	12,5	112 900	11,7	71 231 900
		12 weeks	15,2	407 000	13,9	249 148 200
		52 weeks	14,5	1 511 000	13,3	944 535 900
2	BORGES	4 weeks	16,5	149 200	20,1	121 909 100
		12 weeks	12,2	325 500	15,9	284 513 100
		52 weeks	9,8	1 024 100	13,5	958 585 200
3	DE CECCO	4 weeks	5,3	47 500	5,1	31 192 900
		12 weeks	6,3	168 700	5,9	106 294 600
		52 weeks	7,3	763 600	6,6	473 045 000
4	MONINI	4 weeks	6,9	62 100	9,0	54 449 300
		12 weeks	6,7	179 400	8,9	158 975 600
		52 weeks	6,4	664 700	8,5	608 242 800
5	ITLV	4 weeks	4,3	39 000	4,6	28 040 600
		12 weeks	3,7	99 600	4,2	76 222 700
		52 weeks	4,4	452 600	5,0	356 649 100



# Обзор продукции

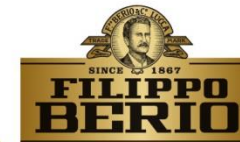


## Ассортимент

- Filippo Berio предлагает широкий выбор рафинированного и нерафинированного масла Extra Virgin, в разном формате и различной таре
- Основные позиции Filippo Berio:
  - **нерафинированное оливковое масло Extra Virgin Olive oil:** продукт высшего качества, идеально подходит для заправок и маринадов
  - **рафинированное оливковое масло Pure Olive oil:** классическое масло для приготовления блюд на каждый день, идеально для соте и гриля
  - **рафинированное масло Mild & Light Olive Oil:** масло с мягким вкусом идеально для жарки и выпечки



# Обзор продукции



## Ассортимент

- Наряду со знаменитыми стеклянными бутылками и жестяными банками для удобства потребителя Filippo Berio все больше использует легкую и прочную пластиковую тару, которую можно перерабатывать, чтобы сократить негативное воздействие на окружающую среду.
- Масло доступно в различных объемах: в стеклянных бутылках от 250мл до 1л, в пластиковых бутылках от 500мл до 5л, в жестяных банках от 1 до 5 литров.

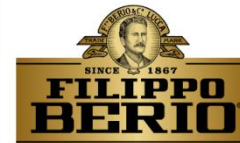




# Рафинированное масло и линейка Mild & Light



# Пирамида масел FILIPPO BERIO



- Следуя новой стратегии компании, оливковые масла делятся на три разновидности, включающие основную линейку нерафинированного масла Extra Virgin, рафинированного масла, Масла Extra Virgin Золотая коллекция и премиум линейку Gran Cru
- Новый подход в купе с вложением в способы и процесс распространения сведений о бренде с целью развить у покупателя понимание различных вкусов и способов использования, делают Filippo Berio **ЛИДЕРОМ КАТЕГОРИИ**: надежный бренд, предлагающий полный ассортимент
- Широкий ассортимент удовлетворит разнообразие вкусов, потребностей и возможностей потребителя.

GRAN CRU



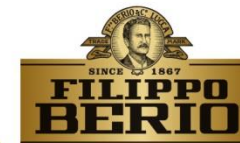
Золотая  
Коллекция



Основная  
линейка



# Расширенный ассортимент Filippo Berio



## Бальзамический уксус и соусы



## Региональное масло



## МАСЛО ИЗ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК



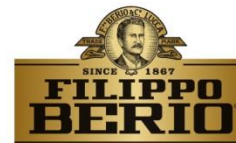
## СОУСЫ ПЕСТО



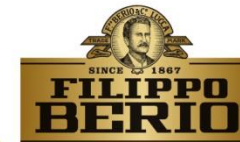
## Оливки и маслины



# СЫРЬЕ



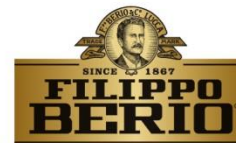
# Закупка сырья в группе Salov



- **Закупка сырья для производства оливкового масла** - основополагающий элемент всего процесса. В группе САЛОВ к этому процессу подходят с особым тщанием, ведь сырье составляет наиболее значительную часть всех производственных затрат.
- Стоимость масла формирует 75-80% себестоимости реализуемой продукции.
- Ключ к успеху в производстве оливкового масла лежит в правильном подходе к закупкам сырья, одновременно гарантируя:
  - Высокое качество готовой продукции
  - Настройку производства под потребности потребителя
- Глубокие познания рынка сырья, длительные отношения с ключевыми производителями, незаурядный опыт и знания в управлении лежат в основе долгой и успешной истории группы SALOV.
- Среди производителей пищевого оливкового масла SALOV ставит себе в заслугу приверженность высокому качеству: 10 квалифицированных экспертов с уникальным опытом в отборе лучших образцов оливкового масла, соответствующего букету Filippo Berio, гарантируют качество на уровне мировых стандартов.
- Гарантировать высокий уровень обслуживания клиентов возможно, лишь обеспечив бесперебойное взаимодействие отдела закупок с отделами планирования производства и продаж.



Качество



- Масло Filippo Berio славится своим стабильным качеством и самым строгим контролем на каждом этапе от выращивания оливок до процесса производства; от сбора плодов до сбора урожая, от отжима и купажирования до розлива в бутылки конечного продукта.

**Две стадии анализа** должны быть пройдены, чтобы оливковое масло считалось Extra Virgin.

- Во-первых, химический анализ, включающий двадцать различных параметров (включая кислотность и состав жиров).
- Далее, проводится органолептический анализ, чтобы предсказать, насколько хорошо масло будет смешиваться и стареть. Это может быть выполнено только с помощью тонко отточенных человеческих чувств, и в нашей Команде Контроля Качества работает не менее 8 высококвалифицированных специалистов.



## Снабжение

Сеть поставщиков Filippo Berio раскинута по всему Средиземноморью. Строжайшие критерии отбора поставщиков гарантируют стабильно высокое качество конечного продукта.

## Отбор

Лишь 6% из 6,000 получаемых ежегодно образцов сырья проходят отбор чтобы стать оливковым маслом Filippo Berio. Тесная работа с производителями оливок и владельцами оливковых рощ, оценка климатических условий, наша экспертная оценка и химический анализ призваны помочь нам в этом тщательном отборе.

## Купажирование

Требуется огромное искусство, в основе которого лежат вековые традиции, навыки и опыт, принесшие специалистам Filippo Berio мировую известность, чтобы добиться уникального вкуса и характера Filippo Berio. Именно это отличает нас от конкурентов и гарантирует успех вкусов Filippo Berio.





# Salov Certifications



- **Высокие стандарты SALOV** подтверждаются многочисленными сертификатами, которые касаются не только качества продукции, но и производственных площадок, а также заботы и внимания, уделяемого **окружающей среде, здоровью и безопасности работников.**
- Группа Salov должна соответствовать требованиям, указанным в «Анализах рисков и критических контрольных точках» («**НАССР**»): обязательство следовать НАССР для всех компаний, работающих в пищевой промышленности Италии, было введено в 1997 году.
- В соответствии со своим бескомпромиссным подходом к качеству, руководство SALOV установило стандарты качества, выходящие за рамки правил НАССР, и проводит регулярные проверки качества, чтобы убедиться в строгом соблюдении этих стандартов.
- SALOV также сертифицирован основными организациями по контролю качества, в том числе **ISO (ISO 9001: 2008)**
- Filippo Berio также сертифицирован **KOSHER.**



Спасибо за внимание!

