

Interreg

Greece-Bulgaria

CB BRAND



EUROPEAN UNION

European Regional Development Fund

ЛОТОС®

ТРАПЕЗАТА РАЗКАЗВА...
TRAPESATA RAZKAZVA...

ЛОТОС ООД
Сава Доброплодни №3
Димитровград 6400

e-mail: sales@lotos.bg
www.lotos.bg
тел.: 0391 68501
факс: 0391 68502

Тази брошура е изработена в рамките на проект "CB BRAND", който е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие, национални фондове на страните, участващи в Програмата за сътрудничество Interreg V-A "Гърция-България 2014-2020" и частни фондове на участващите МСП.

Съдържанието на тази брошура е изцяло отговорност на Лотос ООД и по никакъв начин не може да се счита, че отразява гледните точки на Европейския съюз, участващите страни, Управляващия орган и Съвместния секретариат на Програмата.

ЛОТОС®

ТРАПЕЗАТА РАЗКАЗВА...



“ЛОТОС” ООД

официално отвори врати в Димитровград през месец май 2007г. Направената сериозна инвестиция в новото предприятие дава възможност да бъдат разкрити 65 работни места, където своята реализация намират специалисти с доказан опит в месопреработката. Всички те участват в периодични специализирани обучения за повишаване на квалификацията и усъвършенстване на своите компетенции.

Днес “ЛОТОС” ООД е сред водещите у нас производители на сурово-сушени и пресни месни продукти от телешко, свинско и пилешко месо. Асортиментът на фирмата е изключително богат, като всички продукти се продават с търговската марка „ЛОТОС“, „Селска Трапеза“, „Древяна“, „Тракиянска Оплетка“, „Славянска“ и „Да, шеф!“. Произвеждат се по традиционни рецепти, съобразени с вкуса и предпочитанията на многобройните си потребители. Фирмената политика е насочена към гарантирано високо качество и безопасност на продуктите с нашите търговски марки. Въведена е стриктна система за контрол, съчетаваща спазване изискванията на българските и европейски стандарти както в самото производство, така и на суровините. Контролът на качеството се осъществява по американската система за самоконтрол HACCP и IFS система за производствен и продуктов контрол.

„ЛОТОС“ ООД предлага своите продукти на територията на цялата страна. Разполага с модерен автопарк, с който осигурява бърза и навременна дистрибуция, гарантираща запазване качеството на продуктите за максимално дълго време. Компанията е отворена към намирането на нови пазари, както и към утвърждаване на съществуващите добри бизнес практики, като например франчайзинг-партньорствата.

КАПАЦИТЕТ

→ Производствените помещения на “ЛОТОС” ООД заемат 3600м² разгъната площ. Двуетажната сграда осигурява ефективно разположение на необходимото технологично оборудване и неговото свободно обслужване. Функционалното разпределение на помещенията е съобразено със стандартите на производствения процес, като се осигуряват всички изискуеми параметри на въздуха.

→ Големият производствен капацитет се дължи на модерното и мощно оборудване на водещи производители от машинната индустрия като „K+G“, „Handtmann“, „Schroeter“ и „Ruehle“.

→ Дневният капацитет на производство е 2т сурово-сушено месо, 10т разфасовки и млени меса и 5т варено-пушени меса и колбаси. Производственият процес включва процесите: обезкостяване, нарязване, смилане, сушене, студено пушене, варене и печене.

→ При доставката на суровините и самия производствен процес се спазват всички европейски стандарти за хигиена и високо качество на продукцията. Постъпващите суровини се доставят със специализиран хладилен транспорт от регламентирани доставчици, гарантиращи произхода и чистотата им.

ПРОДУКТИ

→ „ЛОТОС“ ООД произвежда сурово-сушени колбаси, сурово-сушени нераздробени меса, прясно месо, млени меса, месни полуфабрикати и варено-пушени колбаси и нераздробени меса.

→ Компанията се позиционира в нишата на сурово-сушените меса с процес на зреене над 20 дни, гарантиран естествен и дълъг процес на сушене, влагане в производство на чисто смляно месо от висококачествени животни и единствена добавка от 1% сол.

→ Продуктите с марка „ЛОТОС“ се произвеждат по традиционни рецепти, имат доказани вкусови и ароматни качества, които ги правят предпочитана съставка за всяка трапеза.

→ Компанията работи успешно в гастрономията, като управлява множество топли точки в страната, под търговската марка „Да, шеф!“, като с изграденото ноу-хау предлага добри продуктови решения за външни клиенти.

Interreg
Greece-Bulgaria
CB BRAND



European Regional Development Fund



ЛОТОС®

ТРАПЕЗАТА РАЗКАЗВА...



КАКВО Е ДАРФРЕШ ?

→ „Дарфреш“ е регистрирана търговска марка на Cryovac Inc, САЩ. Технологията е внедрена през 2004 година и в момента представлява най-добрата съществуваща система за пакетиране. Прилага се за изключително широк кръг от пресни, пушени и сушени меса и месни продукти.

→ В България технологията „Дарфреш“ се внедрява за първи път от фирма „ЛОТОС“ ООД. През 2007г. започва предлагане на продукти с опаковка „Дарфреш“ с търговска марка „ЛОТОС“.

→ Опаковката „Дарфреш“ гарантира оптимална защита на продукта защото:

- Осигурява прецизен вакуум, който плътно обвива продукта;
- Съхранява естествените качества на продукта - цвят, аромат, съставки;
- Води до херметично затваряне, което запазва свежестта на месото;
- Не позволява замръзване във фризера.

ЛАБОРАТОРИЯ

→ Лаборатория за изпитване и анализи (ЛИА) „Лотос Лаб“ е разположена в сградата на месопрееработвателно предприятие „Лотос“ ООД. В лабораторията са обособени микробиологичен и физикохимичен отдел. Извършват се микробиологични и физикохимични изпитвания на месо, месни, мляко и млечни продукти и контактни повърхности. ЛИА „Лотос Лаб“ е оборудвана с апаратура от водещи фирми като Sartorius, Precisa, FOSS, Binder, Büchi, Novasina, Metrohm и др. Лабораторията работи съгласно БДС EN ISO 17025.

→ ЛИА „ЛотосЛаб“ извършва пълен производствен мониторинг на продукцията на „Лотос“ ООД.

КАЧЕСТВО

→ „ЛОТОС“ ООД е сертифициран доставчик на ЕС.

→ Гарантираното високо качество на продуктите „ЛОТОС“ се постига благодарение на стриктното спазване на водещите за компанията принципи:

- Процес на зреене на сурово-сушените продукти над 20 дни;
- Използване на висококачествени суровини и материали;
- Прилагане на модерни съвременни технологии от високо квалифицирани специалисти;
- Въведени HACCP система за контрол и система за обратна проследяемост на продуктите;
- Строг вътрешен контрол;
- Спазване на стерилни производствени практики;
- Модерна опаковка „Дарфреш“;
- Наложена търговска марка;
- Добре развита мрежа от търговски контакти и регулярни доставки в цялата страна.
- Изградена и сертифицирана IFS система за цялостен производствен и продуктов контрол.
- Собствена лаборатория „Лотос Лаб“ за физикохимични и микро-биологични анализи на храни.