



**ПРОИЗВОДСТВО
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

ТАТЬЯНИНДВОР.РФ



ТАТЬЯНИН ДВОР 26 ЛЕТ НА РЫНКЕ

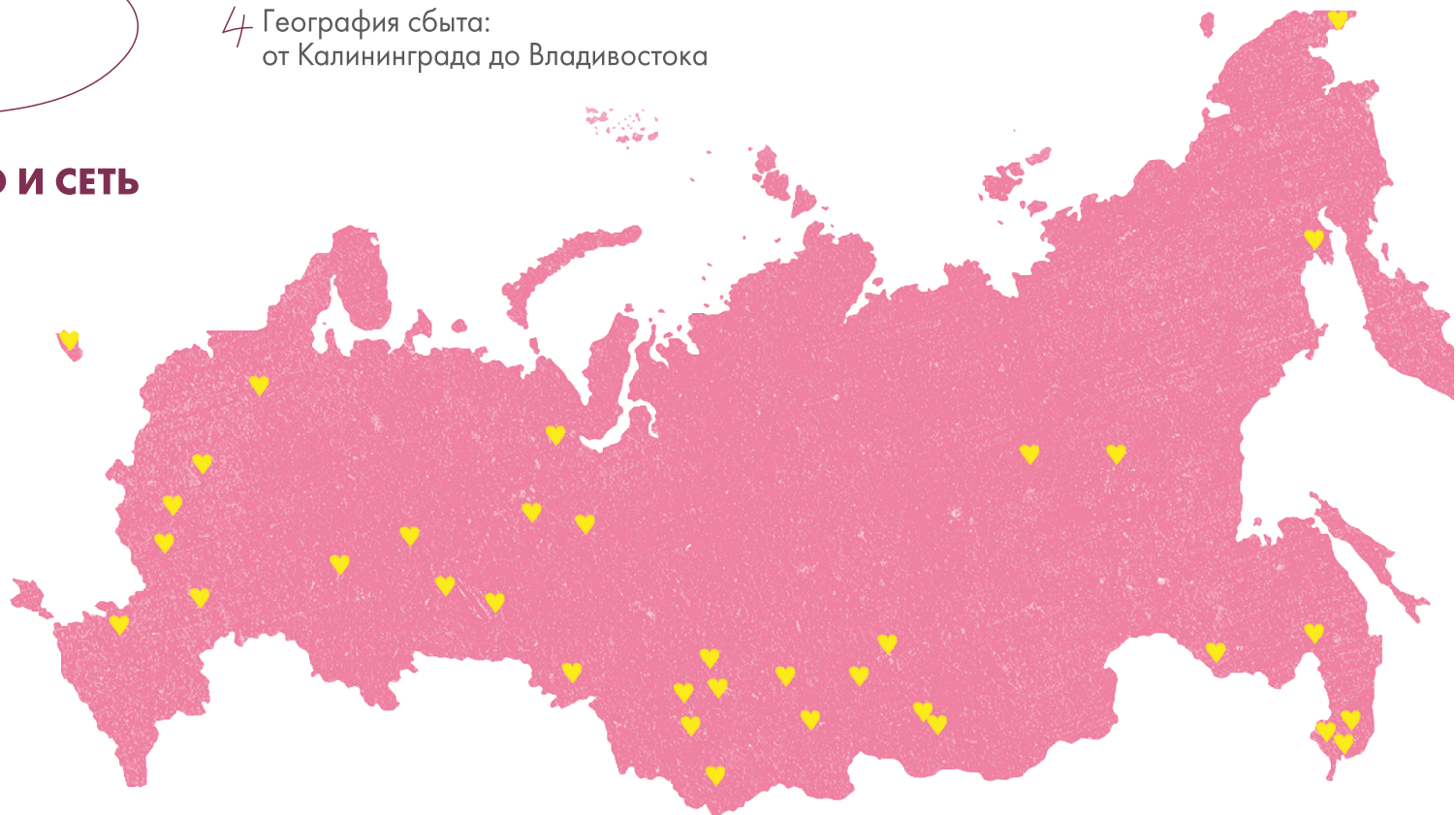
МЫ В 1998 ГОДУ МАЛЕНЬКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

Ручное производство тортов по домашним рецептам.

МЫ СЕЙЧАС СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И СЕТЬ ФИРМЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ

- 1 Сладости по-прежнему изготавливаются по домашним рецептам, но теперь в производственных масштабах.
- 2 Единственное за Уралом автоматизированное производство домашних изделий из крема.
- 3 Девять фирменных кондитерских в Новосибирске:
 - 📍 ул. Ленина, 59
 - 📍 Проспект Дзержинского, 71а
 - 📍 ул. Станиславского, 17
 - 📍 ул. Рассветная, 11
 - 📍 ул.Объединения, 23/3
 - 📍 ул. Дуси Ковальчук, 77
 - 📍 ул. Зорге, 179/2 (ТЦ Династия)
 - 📍 ул. Курганская, 38/6
 - 📍 с.Ярково, ул. Советская, 1л

- 4 География сбыта:
от Калининграда до Владивостока



- 5 Представлены в сетевых магазинах: «Лента», «Ашан», «Пятерочка», «Магнит», «Быстроном», «Мария-Ра», «Монетка», «Светофор», «Маяк» и другие.

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Традиционные классические торты («Прага», «Медово-сметанный»), смелые эксперименты (торт «Йогурт-кокос-абрикос»), детская линейка (с игровыми персонажами), чтобы любимый торт смог найти для себя каждый.



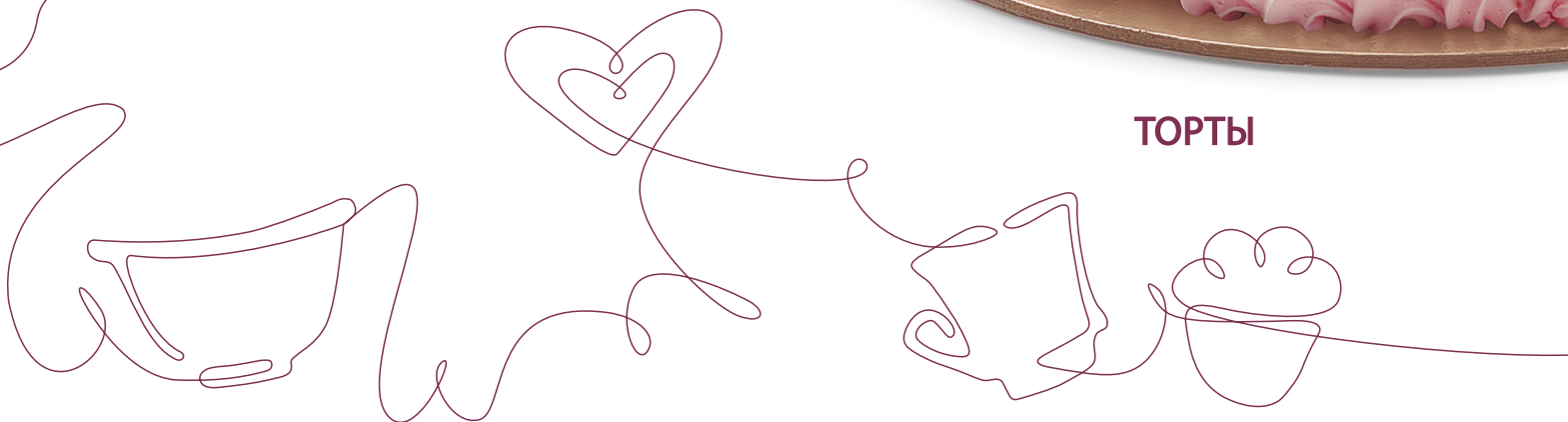
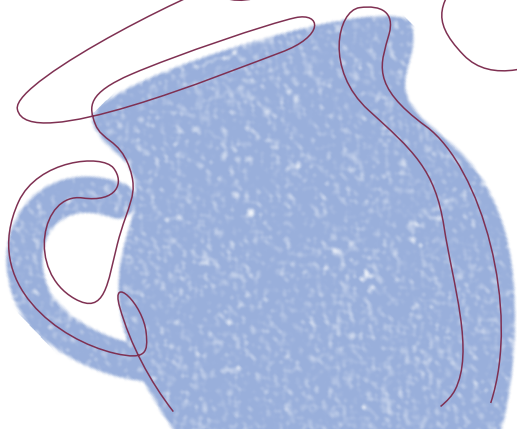
ПИРОЖНЫЕ



ТОРТЫ

БОЛЕЕ 70

кондитерских изделий
в ассортименте.



СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ДИСТРИБУЦИЯ



- 1 Благодаря сроку хранения до 9 месяцев торты можно поставлять в отдаленные районы, при этом качество и вкус остаются неизменными.
- 2 Бережная упаковка и транспортировка на машинах с датчиком контроля температуры сохраняют продукт свежим.
- 3 Уникальная разработка технологов фабрики – увеличенный срок хранения в категории «Фреш» до 7 суток. Продукцию можно поставлять раз в неделю.
- 4 Подробная инструкция, как правильно размораживать и хранить продукцию.
- 5 Возможность упаковки тортов по 2 штуки, в отличии от стандартной транспортировки по 6 штук, позволяет доставить продукцию сразу в магазин, без дополнительной переупаковки.
- 6 Стабильное качество за счет использования итальянского оборудования и минимального участия человека в производстве.

ТОЛЬКО ГИБКИЙ ПОДХОД

Изучим ваши условия и подберем цены, логистику и сроки. Среди наших партнеров крупные федеральные и региональные торговые сети.



СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН И УПАКОВКА

Покупая нашу продукцию по приемлемой цене, человек приобретает не только вкусное угощение, но и настоящее украшение стола.



Регулярное обновление дизайна продукции с учетом тенденций на рынке.



Фирменная фиолетовая упаковка выглядит привлекательно и заметна на полке.



Реалистичная продуктовая зона на этикетке помогает потребителю быстро определиться с выбором и сориентироваться во вкусе.



Помощь в оформлении продукции на прилавке и проведении дегустации.



Все торты обязаны лентой — наше конкурентное преимущество!



МЫ В 2023 ГОДУ НАЧАЛИ СТРОИТЕЛЬСТВО КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКИ

8000 кв.м

Площадь всего проекта с административно-бытовыми и производственными помещениями, складами, лабораторией, камерами готовой продукции, а также холодильными камерами.

3000 тонн

Производственная мощность объекта более 3000 тонн готовой продукции в месяц.

1 ТЫС. рабочих мест

Будет создано до 1000 рабочих мест

→ **2025 ГОД** — запуск 1-й очереди

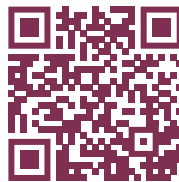
→ **2026 ГОД** — запуск 2-й очереди

→ **2028 ГОД** — запуск 3-й очереди





ВИДЕО ПРОИЗВОДСТВА



Отдел продаж: **8 (383) 363 23 49, +7 913 387 27 27**

zakaz@tdvor.com

tatyaindvor.rf