

БАКТЕРИАЛЬНЫЕ
ЗЫКВАСКИ



ООО «ВИВО»

БАКТЕРИАЛЬНЫЕ
ЗЫКВАСКИ



ООО «ВИВО»

*Презентация
компании*

Москва, июнь 2013 г.





Содержание

Кто мы?	3
Что мы производим	4
Как работают закваски VIVO?	5
Преимущества компании ВИВО	6
.....	7
Преимущества заквасок VIVO	9
Краткая история VIVO	10
Успешный старт в России	11
Преимущества сотрудничества	12
.....	14
Контакты	32
Приложение 1. Ассортимент продукции VIVO	
Приложение 2. Сертификаты	

Кто мы?

Компания «ВИВО» – российское представительство предприятия-гиганта по производству бактериальных заквасок и бак-концентратов «Альба Тимм»*.

Мы занимаемся развитием и продвижением инновационного продукта – бактериальных заквасок VIVO, предназначенных для приготовления живых кисломолочных продуктов в домашних условиях.

Наша Миссия – производить продукты, способствующие сохранению, укреплению и восстановлению здоровья населения.



* Опытное предприятие бактериальных заквасок
Технологического института молока и мяса
Академии аграрных наук Украины, основанное в 1965 г.



Что мы производим?

Бактериальные закваски VIVO – специализированные продукты, содержащие живые, дружественные человеку бактерии (пробиотики), предназначенные для приготовления вкусных, полезных и безопасных кисломолочных продуктов в домашних условиях.

Приготовленные на основе заквасок продукты отличаются:

- замечательным вкусом,
- гарантированной свежестью,
- отсутствием красителей и консервантов,
- высокой пищевой безопасностью,
- высоким содержанием живых полезных микроорганизмов, которые помогают человеку бороться с болезнетворными микробами, обеспечивают его необходимыми питательными веществами и полезными биологически-активными продуктами своего метаболизма, эффективно восстанавливают нормальную микрофлору пищеварительного тракта.

Все это позволяет широко использовать живые кисломолочные продукты как в ежедневном здоровом питании, так и в целях профилактики и лечения целого ряда заболеваний, особенно в детском возрасте.

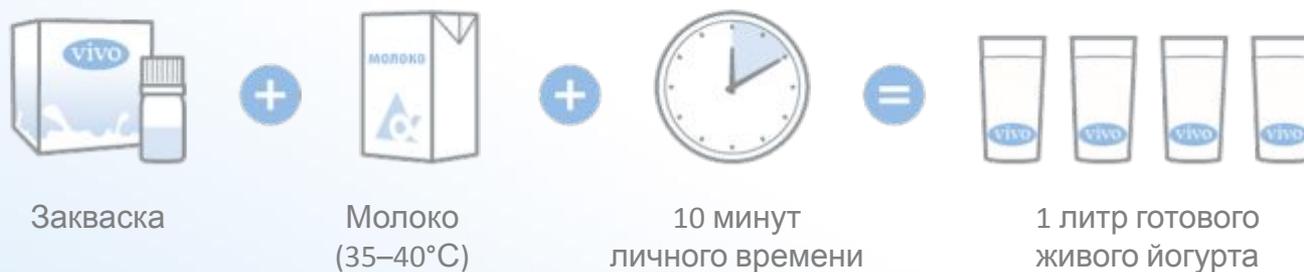
Как работают закваски VIVO?

Микроорганизмы, входящие в состав бактериальных заквасок VIVO, находятся в лиофилизированной форме.

Лиофилизация – всемирно признанный эффективный способ обработки бактериальных концентратов. При отрицательных температурах в условиях вакуума микроорганизмы подвергаются сушке, впадают в состояние анабиоза, при этом они сохраняют жизнеспособность и биологическую активность.

Попадая в благоприятную среду, бактерии «просыпаются», начиная работать на благо организма человека.

Благодаря этому, продукты, приготовленные на заквасках VIVO, смело можно назвать ЖИВЫМИ!





Преимущества компании ВИВО

Мощная научно-исследовательская база

Опытные сотрудники лабораторий Технологического института молока и мяса уже более 40 лет занимаются разработкой и селекцией специальных штаммов молочнокислых микроорганизмов, обладающих необходимыми каждому виду заквасочных препаратов свойствами.

Собственная производственная база

На предприятии используются передовые технологии кисломолочной промышленности, продукция отвечает высочайшим стандартам качества и требованиям безопасности.



Преимущества заквасок VIVO

Ежедневное здоровое питание для всей семьи

Помимо классических йогуртов, сметаны, творога, кефира, ассортимент VIVO включает ряд продуктов для детского и возрастного питания, а также продукты, обладающие выраженными лечебно-профилактическими свойствами. Возможность контролировать состав продуктов (жирность молока, наличие сахара и т.п.) позволяет использовать кисломолочные продукты VIVO в диетическом питании.

Естественный способ «доставки» пробиотиков в организм человека

Эффективное средство восстановления и поддержания микрофлоры, в том числе при дисбактериозах и дисбиозах. Возможность минимизировать негативные воздействия на организм человека во время и после применения антибиотиков и химиопрепаратов. Как следствие – поддержка и укрепление иммунитета.



Преимущества заквасок VIVO

Использование «отечественных» микроорганизмов, характерных для микробиоценоза жителей, населяющих территории бывшего СССР, без ГМО

Микроорганизмы определенных ареалов обитания, выращенные на местном сырье, лучше «приживаются», а следовательно, приносят больше пользы местному населению.

Удобная упаковка, рассчитанная на приготовление небольшого количества продукта

Использование одноразовых флаконов делает процесс использования заквасок VIVO не только удобным, но и повышает безопасность продукта.

Краткая история VIVO

Бренд VIVO был представлен на рынке Украины в 2010 году.

Правильное позиционирование и грамотная рекламная поддержка помогли новинке найти своего покупателя. Несмотря на мощные позиции конкурентов, всего за 3 года бренд вышел в лидеры своего сегмента. Объемы продаж на 2012 год составили более 2 млн. флаконов заквасок.

Сейчас продукцию VIVO можно купить на всей территории Украины в независимой рознице, крупных аптечных и торговых сетях, таких как:































Успешный старт в России

Представительство VIVO в России открылось в январе 2013 года.

Стартовав с оборота в 138 тыс. руб./мес., уже к концу мая объемы продаж увеличились более чем в 10 раз, и продолжают расти.

Налажено сотрудничество с крупными дистрибуторами, создана широкая дилерская сеть. Продукцию VIVO уже сейчас можно найти во всех крупных городах от Калининграда до Владивостока.

Мы осуществляем поддержку выхода нового продукта на рынок, предлагая информационно-рекламные материалы, проведение акций по стимулированию сбыта, рекламную и PR-поддержку в интернет среде.

В планах – проведение широкой рекламной кампании, направленной на популяризацию использования бактериальные закваски VIVO, не только в интернет сфере, но и в федеральной прессе.



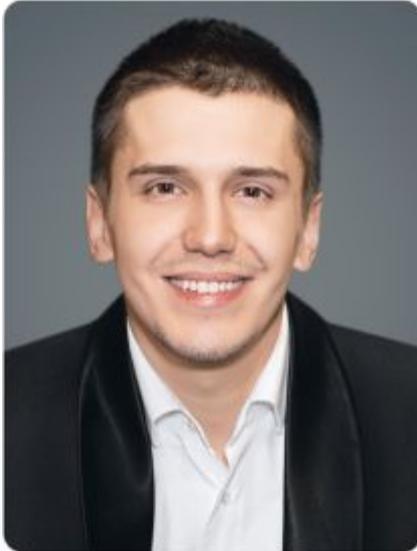
Преимущества сотрудничества

Мы предлагаем:

- Новый, перспективный продукт, который отвечают высоким стандартам качества (соответствует всем санитарно-гигиеническим требованиям РФ, документы предоставляются).
- Новую категорию товаров здорового питания, в настоящий момент не представленную в розничной off-line торговле, востребованную современным потребителем, все более ориентированным на приобретение правильных, натуральных, полезных продуктов.
- Высокую маржинальность.
- Своевременные, бесперебойные поставки.
- Рекламную и Trade поддержку нашей продукции.

Мы нацелены на выстраивание долгосрочных взаимовыгодных отношений с партнерами и всегда открыты для обсуждения индивидуальных условий сотрудничества.

Контакты



Генеральный директор
российского подразделения
компании VIVO

Валерий Золотухин

+7 (495) 698-63-74

+7 (925) 800-00-04

www.zakvaski.com

ceo@zakvaski.com

 **Спасибо за
внимание!**



Приложение 1

Ассортимент продукции VIVO



Классические кисломолочные продукты VIVO

Полезная еда на каждый день



Классические кисломолочные продукты VIVO



Йогурт VIVO

Йогурт - вкусный и полезный продукт *для ежедневного здорового питания.*

Благодаря входящим в состав йогурта аминокислотам, витаминам, кальцию, он способствует:

- восстановлению сил и энергии;
- нормализует пищеварение, помогая справиться с последствиями кишечных расстройств;
- укрепляет иммунитет, что способствует борьбе с частыми простудам и ОРВИ.

Классические кисломолочные продукты VIVO

Кефир VIVO



Кефир – традиционный славянский напиток, рекомендованный для ежедневного употребления. Он оказывает **пробиотическое воздействие на организм человека**, благоприятно влияет на микрофлору кишечника и обмен веществ в целом:

- угнетает развитие возбудителей кишечных инфекций;
- способствует нормализации уровня холестерина в крови;
- приготовленный на обезжиренном молоке, может выступать в роли диетического продукта, помогающего избавиться от лишнего веса.

Классические кисломолочные продукты VIVO



Творог VIVO

Незаменимый продукт *в диетическом и детском питании*. Благодаря высокому содержанию полноценного молочного белка и минеральных веществ (особенно кальция и фосфора):

- способствует росту и развитию костей, мышц и других тканей;
- удовлетворяет повышенную потребность беременных женщин и кормящих матерей в белках и минеральных веществах;
- важный элемент спортивного питания.

Классические кисломолочные продукты VIVO

Сметана VIVO

Домашняя сметана – вкусная и полезная. Для приготовления сметаны используются сливки. Она содержит:

- живые молочнокислые бактерии;
- богата калием, кальцием, железом, витаминами (А, Е, В1, В2, С, РР);
- не содержит добавок и растительных соевых жиров.



Детские продукты VIVO

- Прикорм с 6 месяцев
- Кисломолочные продукты детям от 1 года



Детские продукты VIVO



Бифивит VIVO

Проверенный временем продукт для *прикорма детей от 6 месяцев.*

Обеспечивает потребность организма ребенка в питательных веществах. Его нежный вкус нравится детям.

Специально подобранный бактериальный состав (бифидобактерии)

:

- способствует нормализации пищеварения;
- снижает риск кишечных заболеваний и инфекций;
- восстанавливает микрофлору кишечника;
- укрепляет иммунитет.

Детские продукты VIVO



Виталакт VIVO

Продукт отличается повышенным содержанием необходимых питательных веществ: аминокислот, витаминов и микроэлементов природного происхождения. Особенно рекомендован *детям от 1 года для роста и развития*. Действие:

- улучшает на аппетит;
- стимулирует обмен веществ;
- нормализует процессы пищеварения и восстанавливает микрофлору кишечника;
- обладает иммуностимулирующим эффектом, способствует восстановлению после болезни.

Продукты VIVO, восстанавливающие микрофлору

- *Лечебно-профилактический эффект*
- *Восстановление
и поддержание микрофлоры*
- *Укрепление иммунитета*



Продукты VIVO, восстанавливающие микрофлору



Симбилакт VIVO

Пробиотик *с повышенным содержанием живых дружественных человеку микроорганизмов* (В состав входят лакто- и бифидобактерии, пропионовые и уксуснокислые бактерии). Симбилакт может использоваться как для приготовления кисломолочного продукта, так и употребляться без сквашивания. Действие:

- эффективно восстанавливает микрофлору при дисбактериозе и после употребления антибиотиков;
- способствует нормализации пищеварения и укреплению иммунитета;
- повышает стойкость к инфекциям, очищает организм от шлаков.

Продукты VIVO, восстанавливающие микрофлору



Ацидолакт VIVO

Продукт содержит *бактерии, стойкие ко многим видам антибиотиков.*

Благодаря этому Ацидолакт рекомендован для поддержания микрофлоры во время и после приема антибиотиков и химиопрепаратов.

Действие:

- обладает комплексным противовоспалительным действием;
- активизирует процессы очищения организма;
- нейтрализует токсины и побочные действия пищевых продуктов и лечебных препаратов.

Продукты VIVO, восстанавливающие микрофлору



Стрептосан VIVO

Продукт особенно полезен *пожилым людям*, а также тем, кто имеет хронические заболевания. Действие:

- нормализует обмен веществ, процесс пищеварения, работу сердечно-сосудистой, нервной и эндокринной систем;
- очищает кишечник от болезнетворной и гнилостной микрофлоры;
- способен оказывать антисклеротическое действие;
- борется с процессами преждевременного старения организма.

Продукты VIVO с пребиотиками

Пребиотики – вещества, стимулирующие рост полезной микрофлоры кишечника



Продукты VIVO с пребиотиками

Продукты с лактулозой

Лактулоза – это дисахарид (галактоза + фруктоза), который получают из молочного сахара (лактозы), в результате глубокой переработки молока.

- Лактулоза более 40 лет используется в фармацевтической и пищевой промышленности для лечения и профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта.
- Лечебные и профилактические свойства лактулозы объясняются ее способностью достигать в неизменном виде толстой кишки, где она избирательно стимулирует рост и развитие защитной (полезной) микрофлоры кишечника – бифидобактерий, лактобактерий и проч.
- В Японии (1992 г.) лактулоза получила официальный статус специальной пищевой добавки, способствующей сохранению здоровья, и была включена в «золотой список», состоящий из 12 ингредиентов пищевых продуктов, укрепляющих здоровье нации.

Продукты VIVO с пребиотиками

Йогурт VIVO с лактулозой



Симбилакт VIVO с лактулозой



Квас VIVO

*Традиционный вкусный напиток,
который легко
приготовить дома*



Квас VIVO



Квас VIVO

Традиционный славянский напиток. Он обладает приятным вкусом и хорошо утоляет жажду. Теперь, квас **легко можно приготовить дома!** Свойства:

- полностью натуральный продукт, не содержит красителей и консервантов;
- благодаря кисломолочным бактериям оказывает положительное воздействие на работу пищеварительного тракта;
- используя различную вкусовую основу (хлебные сухари, фрукты или сухофрукты, овощи), можно приготовить квас, который придется по вкусу именно Вам.

Приложение 2

Сертификаты

