Естествено вкусно!

www.gradus.bg

„Градус“ е най-големият производител на птиче месо в България. Компанията притежава една от най-големите птицекланици на Балканите, която произвежда годишно 30 хиляди тона пилешко месо, разфасовки, колбаси, полуфабрикати и деликатеси. Фирмата е първият птицепроизводител, който създава свой бранд и с добре обмислена маркетингова стратегия го налага на българския пазар. Пилетата на „Градус“ се отглеждат и хранят без хормони, а в месото няма добавени консерванти и фосфати. Работещите в компанията са над 1200 души.

Пазар

На пазара се предлагат над 150 вида пилешки продукти с марката „Градус“. Фирмата е най-големият производител на пилешко месо в страната с около 35% пазарен дял. Разплодните яйца и еднодневните пилета са почти изцяло за износ, докато при пилетата и пилешките продукти приоритет е българският пазар – 80% от тази продукция е за вътрешния пазар.

През последните години секторът произвежда около 100 хиляди тона птиче месо годишно. От тях около 70 хиляди тона са месо от бройлери, а останалото – кокоше и патешко, отчита Съюзът на птицевъдите в България. По данни на Националния статистически институт за 2013 г. този пазар се оценява на 355,8 милиона лева.

Не бива да се забравя, че информацията за пазара не е абсолютно изчерпателна поради наличието на сериозен процент нерегламентиран внос на птичи продукти, за който не се плащат данъци, който не влиза в официалната статистика и затруднява работата на фирмите, спазващи правилата.

В тази нелека бизнес среда „Градус“ успява да се наложи като предпочитан бранд, благодарение на продуктите си с гарантиран произход, високо качество, отговарящо на европейските стандарти, и превъзходен вкус.

Постижения на марката

Продуктите на „Градус“ се произвеждат в затворен цикъл, който гарантира, че на всеки един етап високите стандарти на компанията се спазват безкомпромисно. Групата „Градус“ притежава:

- собствен фуражен завод с годишен капацитет 60 хиляди тона фураж;
- люпилня с годишен капацитет 53 милиона еднодневни пилета;
- ферми за родителски стада с годишен капацитет 115 милиона разплодни яйца;
- ферми за угояване на бройлери;
- предприятие за преработка на птиче месо с годишен капацитет 30 хиляди тона пилешко месо, разфасовки, колбаси, полуфабрикати и деликатеси.

Кланицата на „Градус“ е едно от най-големите съоръжения за добив и преработка на бели месa в Европа. Тя е с разгънатата застроена площ над 10 000 кв. м и е оборудвана с най-модерната техника, намаляваща до минимум влиянието на човешкия фактор. Техниката е произведена от холандската фирма STORK – безспорен световен лидер в производството на машини, автомати и поточни линии за добив, обработка и разфасовка на бели месa.

Знаете ли, че...

- Фирма „Градус“ е изцяло семеен бизнес.
- Иван и Лука Ангелови са от гр. Панагюрище и до ден днешен фирмата има офис там.
- Част от семейния бизнес са общото „Бисер“ и винарската изба „Еинджълс Естейт“.

Производственият цикъл изисква пилетата да се транспортират с камиони в специални контейнери, които се разтоварват с електрокар в приемното помещение в кланицата. Следва напълно автоматизирана и компютърно управлявана поточна линия. Готовата продукция се товари на хладилни камиони, потеглящи към магазинната мрежа.

Компанията притежава автоматизирана линия с една от най-сигурните системи за контрол на качеството. Съоръжението автоматично разпределя птиците по различни направления и гарантира, че тези с недобър търговски вид ще отидат за преработка, а за пазара ще потегли само продукция първо качество. Автоматична система за претегляне – част от производствената линия, се използва за сортиране на продуктите по големина без човешка намеса.

Кланицата притежава следните международни сертификати за управление, качество и безопасност на храните: IFS 6:2012, ISO 9001:2008, ISO 22000:2005.

През 2016 г. предстоят две важни за фирма „Градус“ събития:

- откриването на разширението на цеха за месопреработка, което е с площ 20 000 кв.м;
- откриването на нов цех за месопреработка с площ 16 000 кв.м. Продуктите, които ще се произвеждат в него ще са приятна изненада за клиентите на „Градус“.

Продуктът

„Градус“ произвежда пълна гама пилешки продукти – пресни, замразени, овкусени, колбаси и готови за консумация. Те се предлагат в тарелки или пликове и високачествени вакуумни опаковки.

Пилетата на „Градус“ се отглеждат и хранят, без да им се дават хормони, а в месото няма добавени консерванти и фосфати.

Компанията бе първата в бранша, която открито заговори за проблема с водата в пилешкото месо. Запомнящата се фирмена рекламна кампания „Без вода“ и нейният слоган „Водата е за пиене, а не за ядене“ увеличиха многократно доверието в „Градус“.

Пресните продукти се пакетират при температура от 0 до 1° по Целзий, което осигурява изключително качество на пилешкото месо. Техният срок на годност е 6–7 дни в зависимост от вида на разфасовката. Така до потребителите винаги достига прясно месо без никакви добавки, пакетирано по съвременна технология и с естествения и неповторим вкус на истинско пиле.

Замразените продукти „Градус“ са със срок на годност от 6 до 12 месеца, а за овкусените компанията използва подправки и маринати, изцяло съобразени с българския вкус и традиция.

Практичните продукти на „Градус“ са лесни и удобни за печене, а готовите за консумация не се нуждаят от термична обработка. Компанията произвежда и колбаси от пилешко месо, интересът към които се засилва.

Съвременно развитие

През 2013 г. „Градус“ постави началото на инвестиционна програма за цех за колбаси на стойност около 12 милиона лева. Така дружеството отговори на засилващото се търсене на колбаси от пилешко месо – малотрайни и дълготрайни.

„Градус“ е лидер и на пазара на колбасите от пилешко месо, където предлага над 20 продукта. Най-продаваните от тях могат да бъдат намерени във всеки по-голям магазин, а пилешкият кренвирш поради доброто съотношение между цена и качество – и в 90% от малките магазинчета.

Стратегията на фирмата предвижда засилен експорт за общия европейски пазар, както и за неевропейски дестинации.

Промоция

Целта на рекламните кампании на дружеството е по интересен и запомнящ се начин да разкаже на клиентите си за качеството на продуктите „Градус“ и да им даде още аргументи при избора.

Знаете ли, че...

- През 2012 г. Иван Ангелов, изпълнителен директор и собственик на „Градус“, получи отличието „Мистър Икономика“ в категорията „За принос в развитието на аграрния сектор“. Същата година той бе удостоен и с приз за индустриално управление от фондация „Атанас Буров“.

През 2011 г. компанията първа сложи на опаковките си етикет, който специално подчертава липсата на добавена вода и консерванти в продаваните продукти. Така успя да промени нагласите на потребителите и да накара конкурентите си да последват примера ѝ и да обновят собствените си опаковки.

В телевизионния клип „Тайната на леля“ малкият детектив Николчо открива, че вкусното домашно пиле на леля (в ролята е Стефка Берова) е... пиле „Градус“.

Темата за добавената в пилешкото месо вода – особено актуална през 2012 г., бе в центъра на рекламната кампания на „Градус“ „Без вода!“. Нейното мото бе „Водата е за пиене, а не за ядене!“. Запомнящият се телевизионен клип по ясен и недвусмислен начин показа разликата в качеството между продуктите „Градус“ и тези с добавена вода.

Най-новата кампания на дружеството – „Бъди герой!“, през 2014 и 2015 г. изгради емоционална връзка с клиентите на „Градус“, като ги направи съпричастни към съдбата на изоставените деца. Кампанията даде възможност на всеки, закупил продукт с марката „Градус“, да даде своя принос за изграждането на къща за деца, лишени от родителска грижа. Къщата бе построена през 2015 г.

Ценности на марката

За екипа на „Градус” най-важното е да предлага продукти, които не само изпълняват, но и надхвърлят изискванията за качествена храна. Компанията следва философията, че всички продукти с марката „Градус“ като съдържание и качество са такива, каквито самите производители биха искали да консумират – натурални и с превъзходен вкус. Затова фирмата не обработва пилетата допълнително, а ползва въздушно-душово охлаждане, което гарантира, че в тях не се добавя излишна несвързана вода.

„Градус“ използва най-модерни технологии, защото екипът вярва, че „за да предлагаш по-добро качество, трябва да полагаш по-добри грижи“. Компанията контролира процеса на производство от начало до край, като следи всеки негов етап да е в съответствие с всички български и европейски разпоредби за качество.

В пилетата на фирма „Градус“ няма добавени консерванти и фосфати и клиентите получават точно това, за което плащат – натурално и вкусно пилешко месо.

История

- 1992 – Компанията е основана от братята Иван и Лука Ангелови.
- 2001 – Открива се фуражният завод.
- 2005 – Стартира работата на люпилнята.
- 2006 – Започва работата на предприятието за обработка на птиче месо.
- 2006 – Фирма „Градус“ е обявена за инвеститор на годината.
- 2010 – Фирма „Градус“ сменя изцяло своята корпоративна идентичност.