



„Димитър Маджаров-2“ ЕООД е с повече от 20-годишна история на българския пазар като утвърден производител на висококачествени традиционни за българската трапеза продукти. Основана от Димитър Маджаров, компанието запазва семейните ценности и до днес, обвързвайки ги и с качеството на своите продукти. Вярата, грижата и доверието са в основата на бранда „Димитър Маджаров“ – колбаси и месни деликатеси с безкомпромисно качество и любими млечни продукти, пригответи по традиционни рецептури.

#### Пазар

Създадена през 1991 г. като търговска марка за хранителни продукти, днес фирмата е един от лидерите в производството на месни и млечни продукти в България. Традиционни технологии и постоянно качество са основните принципи, върху които създава успешното разширение на „Димитър Маджаров“ през годините.

Компанията е 100% частна собственост и притежава голяма производствена база – млечнопеработвателно в Стамболовски с дневен капацитет до 80 тона свежо мяко и месопреработвателно в Пловдив с капацитет от 30 тона свежо месо дневно. Постигнатият продажбен ръст и гълъбите продукти направления през 2016 г. е около 10% в сравнение с предходната 2015 г.

#### Постигнения на марката

„Димитър Маджаров“ е единственият български бранд, опиращ се на отдалени основни продуктови категории – млечни продукти и колбаси.

От своеот създаване марката „Димитър Маджаров“ се налага като гаранция



за висококачествени храни, с отличен автентичен вкус на месните и млечните продукти.

Именно постотното качество и вкусови характеристики правят марката предпочитан избор за потребителите. През последните повече от 20 години продуктите на компанията са отмечени с над петнадесет награди за качество от изложението „Месомания“ – София, от Международен панаир – Пловдив, и др. „Димитър Маджаров“ е отмечена като най-качествена, надеждна и уникална марка сред българските потребителите в своя клас в Superbrands 2010 и Superbrands 2014.

#### Продуктът

Продуктовото портфолио на фирмата „Димитър Маджаров-2“ ЕООД включва повече от 150 млечни и месни артикули, като водещ принцип в тяхното производство е стриктното спазване на технологичните и хигиенните изисквания. В края на 2005 г. във фирмата са въведени добри практики (GMP), през 2006 г. е утвърдена системата НАССР за контрол на критичните точки в производството, през 2008 г. е сертифицирана система за управление на качеството по международния стандарт ISO 9001:2008. От 2011 г. компанията е сертифицирана по международния стандарт за храни – IFS – International Food Standard, а от 2015 г. млечните продукти притежават и Халал сертификат.

През 2007 г. брандът е първи, който въвежда на пазара луканка с калибр Ф70 за деликатесни щандове и витрини. Поголемият диаметър на луканка Ф70 изисква 60 дни прецизен процес на зреене и сушение на продукта, което му придава по-богат и пълтен вкус.

Освен сухо сушението в портфолиото от месни продукти се включват всички видове



Знавате ли, че...

- „Димитър Маджаров“ е избрали семеен бизнес, в който здравно с родителите – Димитър и Юлия Маджарови, като управляват компанията, активно участват и



колбаси – малотрайни, тряйни варено-пушени, варено-пушени деликатеси.

Клиенти на компания „Димитър Маджаров“ са водещите национални и локални търговски вериги. Емблема на традиционния български вкус, износните продукти „Димитър Маджаров“ заемат все по-голям мяр от оборота на компанията. „Димитър Маджаров“ е и един от малкото български производители, успели да получат лиценз за износ на месни и млечни продукти към Русия. Последният им износ на биволско и козе сирене за Русия е от 2013 г.

#### Съвременно развитие

Специализирана в производството на българско сирене, кашкавал и кисело мяко, както и на сухо сушени месни продукти, компанията е член на Сдружението на традиционните сухо сушени месни продукти от самото му създаване през 2009 г., а през 2012 г. „Димитър Маджаров“ бе избран за негов председател. Сдружението успешно регистрира четири традиционни месни продукта за територията на ЕС – роле „Трапезица“, кайсерован врат „Тракия“, филе „Елена“ и луканка „Ланаагърска“. „Димитър Маджаров – 2“ ЕООД е производител на всички видове храни с традиционно



специфичен характер (ХТСХ), които са защитени и сертифицирани на територията на Европейската общност. Традиционните сухо сушени деликатеси се разпознават по идентификация знак, удостоверявящ уникалната българска технология на производство. Неповторимостта на българската трапеза се състои в процеса на пресоване чрез дървени плочки, което благоприятства сушенето на продуктите.

Следващи актуалните тенденции за устойчиво в разфасовките и функционалните ползи от храната, млечнопеработвателното предприятие въвежда модерни опаковки със съвременен дизайн: айран в кофичка с

- Добавята съсредоточени са дипломирани технологии в областта на месото и млякото. Задържат са Университета по хранителни технологии в Гюлбенк.
- Фирмата започва производството на денонощие с цех за малотрайни колбаси.

удобна за пиеене възможност, кефир с 14 вида полезни пробиотични бактерии в същата опаковка, гръл сирене с единично опаковано порции в обща кутия.

#### Промоция

Комуникационната стратегия на „Димитър Маджаров“ се стреми към ясно, последователно и атрактивно послание към потребителите, адресирано до тях чрез традиционни и иновативни канали.

От 2015 г. компанията активизира осезаемо телевизията и онлайн медиите в своята комуникация. Серийно застъпени са телевизионните кампании, подкрепени от активности в търката на продажба. Въпреки широкия спектър на продукти консистентността на бранда се запазва от въведеното през 2015 г. ново послание на марката: „От нашето семейство за вашето семейство“ – ясно заявена концепция, в чиято основа са семейните ценности.

#### Ценностите на марката

Високото непроменливо качество, българският вкус, традиционните рецептури и пълната отдаваност на „нашето семейство“. Това са ценностите, които възпроизвежда марката и я правят лидер в категорията ѝ. „Димитър Маджаров“ са продукти, направени с грижа за най-близките. Те носят неподправения български вкус, доверен на традиционните рецепти.

#### История

„Димитър Маджаров“ започва търговия с хранителни продукти.

Фирмата открива първия си цех за производство на колбаси.

Създава се манара за производство на саламури и кашкавали.

В млечнопеработвателното предприятие стартира производството на кисело мяко.

1991

1994

1999

2008–2009

2015