



www.deroni.bg

Създадена преди 26 години, днес фирма „Дерони“ има богата история и е заслужила доверието на много лоялни клиенти. Успешният път на компанията се базира на основната ѝ философия да създава пълноценни зеленчукови продукти, които да даряват удоволствие от Вкусната храна. Голямото разнообразие в портфолиото на „Дерони“ включва: богата гама от лютеници, зеленчукови храни, традиционни и паста сосове със зеленчуци, популярни европейски продукти като песто, брускети, айвар, кетчупи, соеви сосове, лютивки, горчици и др.

**Пазар**

Стремехът на „Дерони“ да създава натурално вкусни и пълноценни храни налага динамично развитие, активна дистрибуторска дейност, широко и убедително представяне и присъствие на пазара в страната. Българските потребители не се различават от европейските, те също се стремят към здравословен начин на живот, за да се справят с динамиката на всекидневието. Затова основни изисквания при избора на хранителни продукти стават както качеството, така и тяхната натуралност, чистота и пълноценност.

Пазарното присъствие на продуктите на „Дерони“ е стабилно и отбелязва положителни финансови резултати, като водещ акцент за последната година са иновациите.

Основната цел на „Дерони“ е да създаде лоялни крайни потребители. Компанията постига това, като залага на постоянно високо качество, натурален вкус на храните, богато разнообразие от различни групи продукти, баланс между съдържание и конкурентни цени.

„Дерони“ се стреми да наложи лоялно и професионално партньорство на пазара в България. За тази цел е изградила четири логистични центъра в София, Пловдив, Варна и Бургас. Фирмата непрекъснато доказва, че всеки един търговски обект и всеки един краен клиент са специални и важни за нея.

Рекламната политика, развиена през последните години от „Дерони“, е насочена както към представяне на нови продукти, така и върху предоставяне на информация за пълноценния начин на живот.



**Постижения на марката**

Иновативността е основен приоритет в цялостното развитие на „Дерони“:

- Грижата за земята започва от отглеждането на разнообразни зеленчуци още от семенцето в слънчевите „Градини на „Дерони““, разположени в плодородната Горнотракийска низина. Фирмата се грижи за земята като за жив организъм, а тя от своя страна ѝ се отплаща със здрави и вкусни зеленчуци, необходими за производството.

- Иновативност, изразена в приготвяне на узрелите зеленчуци, които се берат през лятото и есента и часове след това се изпичат и приготвят във фабриките на „Дерони“. Резултатът са натурално вкусни продукти.

- Иновативност в производството, изразена в технология, възпроизвеждаща домашното приготвяне на разнообразни продукти като лютеници, айвар, брускети, песто.

- Иновативност в рекламната политика, свързана с образователно представяне както на продуктите, така и на добрия и пълноценен начин на живот. Рекламната кампания е прекрасно съчетана и представена от водещия шеф-готвач Андре Токев.

- Иновативни продукти, оценени високо от потребителите.

**Продуктът**

- Староселска лютеница „Дерони“ е приготвена с добре узрели зеленчуци, отгледани в слънчевите „Градини на „Дерони““, свежо набрани и изпечени в гения на бершбата. Лютеницата е създадена по технология,



възпроизвеждаща домашното приготвяне на този традиционен български продукт.

- Домашен айвар „Дерони“ е един от най-новите продукти на компанията. Изключително вкусно традиционно ястие, приготвено с много печени червени чушки плюс патладжани и домати.
- Егросмляната лютеница „Дерони“ е прекрасно съчетание между червени печени чушки и патладжани, отгледани в „Градините на „Дерони““, произведена с кулинарно умение и щипка любов.

- Лютеница без добавена захар е продукт на „Дерони“, предназначен за всички ценители на добрия и природосъобразен начин на живот.

- Марките „Велика“ и „Царица“ са златната серия на компанията, приготвени с най-добрите зеленчуци – здрави и вкусни, узрели в слънчевите „Градини на „Дерони““, свежо набрани и свежо приготвени.

- Кетчуп без консерванти „Дерони“ предлага премиум „Дерони“ качество. Произведен е в стъклена буталка по технология, съхраняваща естествения вкус на доматите, без да се използват консерванти. Съдържанието на 832.3 г домати в 340 г кетчуп подчертава изключително високото качество и натуралност на продукта.

- Разнообразните сосове „Дерони“ за пица, спагети, макарони, „Басилико“ и „Гъбен“ са приготвени с нарязани домати и зеленчуци от „Градините на „Дерони““.

- Соевите сосове „Дерони“ са произведени с естествено ферментирани соеви зърна, без консерванти.

Знаете ли, че...  
 • „Градините на „Дерони“ се покриват с био зелена маса и птичи тор за здрави и вкусни зеленчуци.  
 • За напояване се използва вода от язовир „Копришка“, която се пречиства с механични филтри.

Знаете ли, че...  
 • „Дерони“ носи името на древнотракийско племе.  
 • Шеф Андре Токев представя „Дерони“ в рекламната кампания на фирмата. Клиентите са заснет и аутентично в градините и фабриките на „Дерони“.



- Домашните краставици „Дерони“ от серията „Зеленчукови храни“ са свежи и хрупкави, с ароматни поправки.
- Макарони и спагети „Дерони“ са приготвени от 100% грис от твърда пшеница – гаранция за високо качество и отличен вкус.
- Сладка царевича „Дерони“ е приготвена от сорт супер сладка царевича, без добавена захар, вакуумно опакована.
- Млечен грах „Дерони“ е зелен грах, произведен от млечен нежен и фин грах, с тънка и деликатна люспа.

Компанията е създала напълно затворен цикъл:

- „Дерони“ притежава три производствени фабрики.
- „Градините на „Дерони“ за разнообразни свежи зеленчуци са разположени в Горнотракийската низина на около 2850 гка – гренирани, капковополивни площи.
- В предприятието за производство на разсад се засажат над 8 милиона зеленчукови семена, а разсадът се отглежда в 11-те оранжерии на „Дерони“.
- Фирмата се грижи за земята в „Градините на „Дерони“ като за жив организъм. Философията на компанията е, че човек е здрав и жизнен, когато се храни с натурални храни. Със същата сила това важи и за земята. Затова грижата за земята включва „хранене“ с естествени храни /биоторове/.



В „Градините на „Дерони“ компанията прилага на практика своята философия за натурално и чисто производство, с грижа за земята и околната среда:

- Площите са гренирани, благодарение на което при проливни дъждове не се задръжа допълнителна вода над земята.
- След прибиране на зеленчуците полетата се засяват с био зелена маса – специални растения, които се хранят с лошите бактерии и гъби, които разболяват зеленчуците.
- През есента земята се изорава, а биозеленината се превръща в истинска биотор. Почвата се тори допълнително с птича тор, а по време на растежа зеленчуците се поливат с бистра вода.
- През лятото и есента узрелите зеленчуци се берат и след часове се изпичат и произвеждат във фабриките на „Дерони“.
- Крайният резултат са натурално вкусни и пълноценни продукти.

**Съвременното развитие**

Уважението към земята е в основата на концепцията на „Дерони“, която предопределя успеха ѝ.

Възстановяването на плодородието на почвата се дължи на био зелена революция, резултат от естествено завръщане към природата. Подхранването на почвата с биоторове и употребата на биопродукти, които се берят и противопоставят на болестите, развиващи се в почвата, укрепват и защитават растенията от стреса на външната среда, като високи температури, суша, вятър, прекомерна употреба на вода. Тези биопродукти на практика са зелени култури, които, от една страна, предпазват почвата, а, от друга – се превръщат в био зелена маса. Използва се микс от покривни култури, които подобряват структурата на почвата, а в бъдещ етап унищожават плевелите. Добавя се и биологичен птичи тор.

Поливането се осъществява с бистра вода, пречиствена до съвършенство от механични филтри.

Изградена е система за грениране на полетата, подпомагаща изпичането на водата и преляпстваща задръжането ѝ на повърхността. По този начин растенията и самата почва се предпазват от развитие на различни болести.

Фабриците на „Дерони“ са сертифицирани по международните стандарти ISO 9001 : 2008 – система за управление на качеството; ISO 22 000:2005 – система за управление на качеството и безопасността на храните; IFS сертификат – Международен стандарт за храна.

**Промоция**

В своята комуникационна стратегия компанията акцентира върху факта, че продуктите с марка „Дерони“ са качествени, натурално вкусни, пълноценни, разнообразни, уникални. За да улесни потребителите в техния избор, фирмата следва принципите на отворената комуникация и предоставя прозрачна информация за напълно затворения производствен процес, както и информация за продуктите с марка „Дерони“, като наблюдава качествените показатели и пълноценните им свойства.

Чрез рекламната образователна политика, която провежда, „Дерони“ представя всеки нов артикул, за да може да намери своите крайни лоялни клиенти.

Новата рекламна политика на компанията е алтернативна и образователна, интересна и привлекателна, насочена към всички българи по света.

**Ценности на марката**

„Дерони“ цени високо доверието на клиентите си, спечелено чрез постоянство в качеството, умело съчетание между традиции и иновации, висока технология и грижа за земята, внимание към детайла и визията за постигане на по-богат и по-красив продукт. Фирмата се стреми непрестанно да обновява производството, а грижата за земята е първостепенна за създаването на пълноценни и вкусни продукти.

Целта на марката „Дерони“ е да бъде еталон в бранша, а високата ѝ оценка е резултат от обединяването на всички предимства, като качество, иновативност, натурален вкус и здравословен начин на живот. Отражение на философията са слоганите, които подкрепят формулираните цели и ценности на компанията – „Качество от „Градините на „Дерони““ и „Дерони“ – удоволствието от Вкусната храна!“.



**История**

Основана на компанията „Дерони“.

Фирмата създава прочутата си егросмляна лютеница, която се превръща в любим продукт на българските семейства.

Компанията създава свои логистични центрове в София, Пловдив, Варна, Бургас и открива нова фабрика в гр. Хасково.

Откриване на първата фабрика в Стара Загора.

„Дерони“ обновява и създава своето ново фирмено лого като естествен етап от цялостното развитие на компанията. Логото съчетава ценностите на марката, съвременното ѝ развитие и духа на историята, откъдето идва древното име „Дерони“.

Успешно представяне на „Дерони“ на външните пазари с участието на самостоятелен щанд на най-голямото световно изложение за храна SIAL в Париж. „Дерони“ предлага много нови продукти на българското изложение „Интер Експо“ в София.

„Дерони“ открива своя фирма за производство на свежи зеленчуци и създава собствени зеленчукови градини, известни като „Градините на „Дерони““.

„Дерони“ предлага на пазара своята златна серия лютеници „Велика“.

„Дерони“ затваря своя цикъл на производство – от отглеждането на семето за зеленчуците до създаването на крайния продукт.

„Дерони“ предлага нова класна серия продукти „Царица“ със зеленчуци от „Градините на „Дерони““.

„Дерони“ създава свое предприемателно производство на разсад.

Серията „Егросмляна лютеница „Дерони“ е избрана за „Продукт на годината“.

Нова серия продукти – „Песто“ и „Брускети „Дерони“, разработени специално за европейските и световните пазари.

1991 1996 1999 2003 2006 2007 2008 2011 2011 2012 2014 2015 2016 2017