



„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, компанията запазва семейните ценности и до днес, обвързвайки ги и с качествата 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, приготвени 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. Традиционните технологии и постоянно качество са основните принципи, върху които стъпва успешното развитие на „Димитър Маджаров“ през годините. Компанията е 100% частна собственост и притежава две водещи производствени предприятия – млекопреработвателно в гр. Стамболийски с дневен капацитет до 80 тона свежо мляко и месопреработвателно в Пловдив с капацитет от 30 тона свежо месо дневно.

Знаете ли, че...
• „Димитър Маджаров“ е изцяло семеен бизнес, в който заедно с родителите – Димитър и Юлия Маджарови, които управляват компанията, активно участва и дъщеря им.

Постижения на марката

От своето създаване марката „Димитър Маджаров“ се налага като гаранция за висококачествени храни, с отличен автентичен вкус на месните и млечните продукти.

Именно постоянното качество и вкусови характеристики правят марката предпочитан избор за потребителите. През последните повече от 20 години продуктите на компанията са отличени с над петнадесет награди за качество от изложението „Месомания“ – София, от Международен панаир – Пловдив, и гр. „Димитър Маджаров“ е отличена като най-качествена, надеждна и уникална марка сред българските потребители в своя клас в Superbrands 2010 и Superbrands 2014 и 2017. За клиентското доверие в бранда ежедневно работят повече от 300 души, заети и в двете производства. По пазарни данни от първото шестмесечие на 2019 г. в сравнение със същия период на 2018 г. компанията отново генерира ръстове в категориите бели саламурени сирена, кисели млека и сурово сушени колбаси.

Продуктът

Продуктовото порфолио на фирма „Димитър Маджаров-2“ ЕООД включва повече от 150 млечни и месни артикули, като водещ принцип в тяхното производство е стриктното спазване на технологичните и хигиенни изисквания. В края на 2005 г. във фирмата са въведени Добрите производствени практики (GMP), през 2006 г. е утвърдена системата HACCP за контрол на критичните точки в производството, през 2008 г. е внедрена системата 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 сертификата.

Ключово звено и в двете производства е осъществяването на

стриктен контрол върху входящата суровина. Нейното окачествяване се извърша още при приема на база специфични показатели. Ако суровината не отговаря дори и на един от показателите, тя се връща директно на доставчика.

Брандът е първият, който предлага гама бели саламурени сирена и кашкавали от четири вида млека – краве, овче, козе и биволско. Асортиментът се допълва от традиционните катъци, крем сирена, свежи сирена, нискокалорични продукти, произведени от полумаслено мляко, и, разбира се, българското кисело мляко. В маслености 0,1%, 2%, 3,6% и 4,5% се предлага краве кисело мляко, а освен него и козе кисело мляко с масленост 3%, овче кисело мляко с масленост 6,5% и биволско мляко със 7% масленост.

През последната година кампанията навлезе и в сегмента на биомлечните продукти, предлагайки кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, сметана и катък от сертифицирано биопроизводство. В тях се влага българско биомляко от контролирани ферми, където животните се хранят на свободна паша поне 9 месеца годишно в екологично чисти райони. Всички биохимични и микробиологични процеси в млечните биопроductи с бранда „Маджаров“ протичат естествено, без използването на ускоряващи агенти, което гарантира допълнително тяхната чистота и качество.

През 2019 г. компанията постави началото и на съвсем нова продуктова серия – функционални млечни продукти със здравни ползи за стомашно-чревния тракт и имунитета на организма, като създаде кисело мляко My BifiPro. Продуктът съчетава естествените ползи от традиционното кисело мляко с най-добре документирани два пробиотични щама в света. Това са BB-12 и LGG, които като регистрирани търговски марки са собственост на Chr. Hansen. И тъй като храносмилателното здраве е ключ към цялостното здраве, към добрите бактерии в My BifiPro са добавени витамини D3 и B12 за естествена подкрепа на имунната система.





Сурово сушените продукти са факторът, който генерира ръста в производството на месни изделия през първото шестмесечие на 2019 г. Това са традиционни български деликатеси – луканка, филе „Елена“, пастърма, кайсерован врат „Тракия“, които са част от тенденцията за увеличаващата се консумация на по-високостойности продукти, търсени от възискателни потребители, оценяващи качеството на марката „Магжаров“. Флажманът на компанията сред колбасите е сух колбас „Бургас“, приготвян по непроменена рецепта вече повече от 20 години, от охладено месо с традиционни подправки за първокласен вкус.

Знаете ли, че...

- Дватама съпрузи управители са дипломирани технологи в областта на месото и млякото. Забършили са Университета по хранителни технологии в Пловдив.
- Фирмата започва производствената си дейност с цех за малотрайни колбаси.

През 2007 г. брандът е първият, който въвежда на пазара луканка с калибър Ф70 за деликатесни щандове и витрини. По-големият диаметър на луканка Ф70 изисква 60 дни прецизен процес на зреене и сушене на продукта, което му придава по-богат и пълтен вкус. Освен сурово сушените в портфолиото от месни продукти се включват всички видове колбаси – малотрайни, трайни варено-пушени, варено-пушени деликатеси.

Клиенти на компания „Димитър Магжаров“ са водещите национални и локални търговски вериги. Емблема на традиционния български вкус, износните продукти „Димитър Магжаров“ заемат все по-голям дял от оборота на компанията. Продуктите се радват на добър прием и на международните пазари в страни като Германия, Белгия, Холандия, Великобритания, Франция, Полша, Испания, Италия, САЩ, Ливан, Кувейт, Саудитска Арабия, Нова Зеландия и др. От години компанията успешно представя портфолиото си и на големите световни изложения за храна – Anuga в Германия, SIAL във Франция, Gulfood в Дубай, където отчита подчертан интерес към автентичните вкусови качества на млечните си продукти.

„Димитър Магжаров“ е и един от малкото български производители, успели да получат лиценз за износ на месни и млечни продукти към Русия. Последният износ на компанията за Русия е на биволско и козе сирене през 2013 г.

Съвременен развие

Специализирана в производството на българско сирене, кашкавал и кисело мляко, както и на сурово сушени месни продукти, компанията

е член на Сдружението на традиционните сурово сушени месни продукти от самото му създаване през 2009 г., а през 2012 г. Димитър Магжаров 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 „Панаярска“. „Димитър Магжаров-2“ ЕООД е производител на всички видове храни с традиционно специфичен характер (ХТСХ), които са защитени и сертифицирани на територията на Европейската общност. Традиционните сурово сушени деликатеси се разпознават по идентифициращия знак, удостоверяващ уникалната българска технология на производство. Неповторимостта на българската традиция се състои в процеса на пресоване чрез гървени плоскости, което благоприятства сушенето на продуктите.

Следвайки актуалните тенденции за удобство в разфасовките и новаторство в рецептурите, две изцяло нови серии са нововъведенията при колбасите. Селекцията GourgMeat Tour – слайсирани деликатеси, възбновени от различни гурме дестинации, провокиращи страстта на откривателите да вкусят най-доброто от всяко пътешествие. С филе, врат и бут „Капичола“ или салам с орехи, или резене в удобна и надеждна опаковка, запазваща качествата на продукта.

Предизвикана от новаторството и възискателността на своите клиенти, компанията представи и изцяло нова серия свежи и млени меса в началото на грил сезон 2019. Gourgmeat O`Clock се появи навреме, за да предложи актуални, качествени и надеждни продукти на всеки грил ценител.

Промоция

Комуникационната стратегия на „Димитър Магжаров“ 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. Сериозно застъпени са телевизионните кампани, подкрепени от активности в точката 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 която основа са семейните ценности.

Ценности на марката

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



История

- 1991** | „Димитър Магжаров“ започва търговия с хранителни продукти.
- 1994** | Фирмата открива първия си цех за производство на колбаси.
- 1999** | Създадена е мандра за производство на саламурени сирена и кашкавали.
- 2008 – 2009** | Капацитетът на предприятията се увеличава след реконструкции на съществуващите бази и инвестиции в нови мощности.
- 2015** | В млекопреработвателното предприятие стартира производство на кисело мляко.