

За втора поредна година фирма Тандем събра специалисти от хранителния бранш на конференцията "Добрата храна е сила"



1 2 3 4 5 6 7 8

Фотограф: ТАНДЕМ

За втора поредна година фирма ТАНДЕМ организира конференция под надслов "Добрата храна е сила", която се проведе на 9 октомври (четвъртък) в аулата на Софийски университет "Св. Климент Охридски". Повишаването на информираността относно качеството и безопасността на хранителните продукти е от значителна важност, затова "Тандем" стартира тази инициатива през 2013г. и ще превърне този форум в една добра практика.

Конференцията представи изчерпателна информация на теми, свързани с изискванията за производство на храни, тяхното качество и безопасност, трендовете и иновациите в хранителния бранш и стремежа ни да живеем и да се храмим балансирано.

В първия тематичен панел на конференцията "Светът на храните в 21 век" проф. д-р Пламен Моллов, изпълнителен директор на БАБХ (Българска агенция по безопасност на храните), представи основните критерии за контрол върху качеството и безопасността на храните, както и добrite практики на агенцията наложени през последната една година.

Доц. д-р Веселка Дулева, дм, началник на отдел "Храни и хранене" към Нац. Център по обществено здраве и анализи представи разяснения по актуалната през последните месеци тема за новите изисквания при етикетирането на продуктите, с цел подобряване информираността на крайния потребител. В продължение на нейната тема проф. Донка Байкова, ръководител на катедра "Превантивна медицина" в МУ-София, сподели от позицията си на виден специалист по хранене и диететика каква е тайната за балансиран и пълноценен живот и значението на информириания избор на храни за здравето и превенцията на болести.

Бяха засегнати и други теми като безопасността на опаковките за храни в България, каква е тяхната роля за успешния маркетинг на всеки продукт, и един поглед към бъдещето относно нови разработки и проекти за производство на функционални месни продукти, които бяха представени от проф. Стефан Драгоев от Университет по хранително вкусова промишленост – Пловдив.

Във втората част на конференцията "Храната – автентичност, идентичност,nostalgia" специалисти от различни области ни запознаха с това как се прилагат в България европейските схеми за качество на селскостопанските храни, какви са новите възможностите пред фермерските производители и как най-лесно могат да достигнат до клиентите.

За всички привърженици на натуралните продукти, отгледани в естествената им среда, беше подгответа интересна среща с Николай Василиев, производител на еко продукция, който сподели какви са предимствата ѝ и как можем да си я набавим.

В последния панел "Развитие и тенденции на пазара на бързооборотни стоки" се презентираха резултати от недавно проведен проучване на Blue Point относно потребителското поведение и основните тенденции в сектора на бързооборотните стоки. Danone споделиха опита си за създаване и лансиране на продуктови инновации, а Александър Тошков от Digital Connection убеди всички в залата в предимствата на новите маркетингови инструменти, които променят изцяло методите за комуникация с потребителите.

За финал на конференцията Лилия Тодорова, маркетинг директор "Тандем" разкри тайната рецепта на компанията за постигане на успешен "тандем" с потребителите. Изтъкнати бяха предимства на продуктите на Тандем като например използването на 100% прясно ръчно обезкостено месо, липсата на глутен, съдържанието на говеждо месо в малотрайните продукти. Защото "Силата на добрата храна" е в основата на доверието, което Тандем е спечелил през последните 21 години. Бъдещето на компанията и занапред ще се гради върху постоянно високо качество на продуктите, автентичния вкус, грижата и отговорността към потребителите.

Конференцията беше закрита от собственика и управителя на "Тандем", г-н Кирил Вътев, който отговорно заяви: "В "Тандем" винаги сме произвеждали и занапред ще произвеждаме продукти, с които да сме спокойни да храмим децата си."