Ремит

ДАЙДЖЕСТ

С ЛЮБОВЬЮ СОЗДАВАТЬ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕХ, КТО НАМ ДОРОГ

СТРЕМЯСЬ К УСПЕХУ

МЯСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО РЕМИТ®

АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

СЕНТЯБРЬ/ОКТЯБРЬ 2015

НОВОСТИ КОМПАНИИ

«РЕМИТ» И ТЕ, КТО НАМ ДОРОГ, СНОВА НА ТВ!

С 24 августа по 30 сентября наш бренд «РЕМИТ» снова появился на ТВ.

Рекламный ролик вызвал в мае-июне этого года много эмоций, как у наших покупателей, так и у профессионалов рекламного рынка. Именно этот светлый ролик о нашем отношении к тому, что мы делаем, и к тем, для кого мы это делаем, вы снова могли видеть на самых популярных каналах нашей страны: ***Рен-ТВ, Россия 1, ТВЦ, Звезда, Пятый и Домашний.***

КОРПОРАТИВНЫЕ ВЫХОДНЫЕ

Вопреки расхожему мнению большинства руководителей, что корпоративы – это известное зло, наш удался на славу. 8 августа на берегу реки Оки на аутентичной турбазе «Планета» встретились сотрудники компании «РЕМИТ». В программе были веселые игры, рыбалка, вкусный шашлык (конечно «РЕМИТ»!) и ночной костер с ухой от генерального директора на берегу реки. Отлично провели время! Когда повторим?

«РЕМИТ» ДАРИТ ПОДАРКИ

Ничто не сравнится с тем чувством, когда ты от всей души даришь подарок. А особенно если это подарок детям. В июле нашему подшефному детскому саду «Колокольчик» (Подольск, ул. Захарьинская, д. 11, д/с №49) мы подарили детскую площадку.

Очень надеемся, что детишкам понравилось.

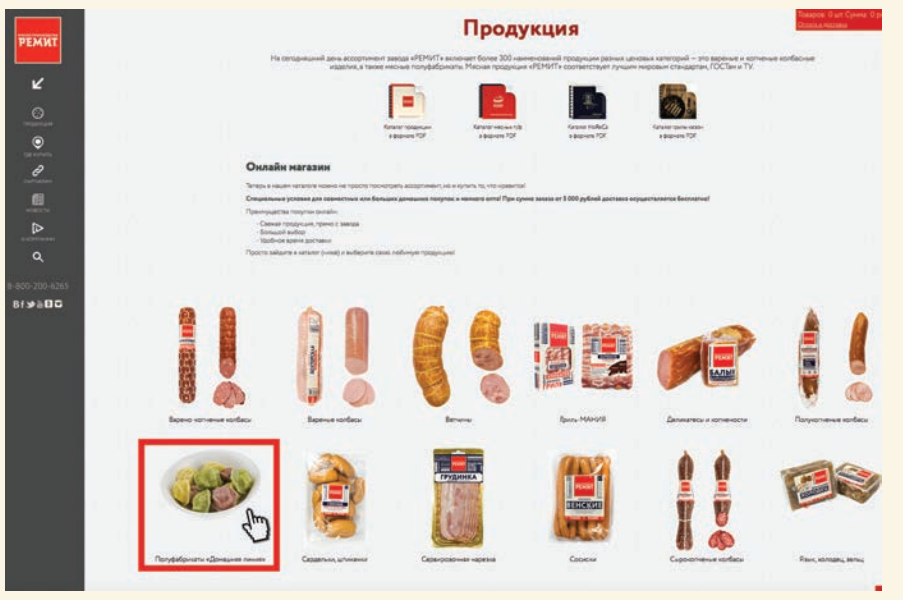
ЛИЧНАЯ БЛАГОДАРНОСТЬ ГЛАВЫ Г. ПОДОЛЬСКА

Мы не просто так гордимся нашим первым гастрономическим бутиком «Настоящий мясной» в Подольске (ул. Советская 22\49): магазин нового формата стал не только любимым местом покупок для подольчан, но в какой-то мере даже новой достопримечательностью города.

Мы получили благодарность главы Подольска - Пестова Н.И. за результативную работу по организации гастрономического бутика и внедрение современных форм обслуживания населения.

Спасибо, Николай Игоревич, за высокую оценку нашей работы!

НОВИНКА АССОРТИМЕНТА В ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИНЕ «РЕМИТ»



Для тех, кто уже привык совершать покупки в нашем Интернет-магазине «РЕМИТ» отличная новость. В ассортименте появились отменные новинки – очень вкусные, слепленные вручную в гастрономическом бутике «Настоящий мясной» (Подольск, ул. Советская 22\49) пельмени, манты, буузы и хинкали.

Заходите на сайт www. mosremit.ru в раздел **«Полуфабрикаты «Домашняя линия»**, выбирайте, чем порадовать своих близких, отправляйте заказ и ждите звонка нашего оператора.

Покупки можно совершать на любую сумму, но доставка будет бесплатной только при условии заказа на сумму от 5 000 рублей. Заказы доставляем по Москве и Подольскому району.

МЯСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО РЕМИТ®

БЫТЬ СИЛЬНЫМИ | ВДОХНОВЛЯТЬ ДРУГИХ
ВЕРИТЬ В СВОИ МЕЧТЫ
ЛЮБИТЬ ТО,ЧТО МЫ ДЕЛАЕМ
НИКОГДА НЕ СДАВАТЬСЯ
ЗАБОТИТЬСЯ О ТЕХ, КТО НАМ ДОРОГ
СТРЕМИТЬСЯ К УСПЕХУ Ремит

АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА
СЕНТЯБРЬ/ОКТЯБРЬ 2015

НОВОСТИ ФТ

«НАСТОЯЩИЙ МЯСНОЙ» - НАСТОЯЩИЙ ПРАЗДНИК

А у нас теперь два гастрономических бутика! Пятница 17-го июля в Павлино (г. Железнодорожный) меньше всего была похожа на стандартный конец рабочей недели. Скорее, это был настоящий День микрорайона Павлино – с шарами, музыкой, шампанским, конкурсами, невероятным ароматом свежей выпечки, мясными деликатесами «РЕМИТ» и отличным настроением. Не хватало только фейерверка. Жизнь «била ключом» по адресу: г. Железнодорожный, мкр Павлино,15. Теперь наш гастрономический бутик «Настоящий мясной» официально стал сетью фирменных магазинов нового формата. После открытия второго гастрономического бутика Подольск и Павлино объединила любовь к классным магазинам, искреннему сервису и вкусным продуктам. Теперь мы всегда здесь: г. Железнодорожный, Павлино, 15, с 9:00 до 21:00 ждем своих покупателей.

ОТКРЫТИЕ НОВОГО МАГАЗИНА ФИРМЕННОЙ ТОРГОВЛИ «РЕМИТ» В Г. ОДИНЦОВО

Второй по счёту Фирменный магазин «РЕМИТ» в г. Одинцово гостеприимно открыл двери 7 августа. Желаем всем нашим покупателям – вкусных колбас и приятных впечатлений. Магазин работает с 9 до 21, ежедневно, по адресу г.Одинцово, Можайское шоссе, д.151 (вход с правого торца здания).

ОТКРЫТИЕ НОВОГО МАГАЗИНА ФИРМЕННОЙ ТОРГОВЛИ «РЕМИТ» НА ПРОСПЕКТЕ МИРА

Новый магазин (корнер) «РЕМИТ» открылся в августе в торговом центре «Добрынинский и партнеры». Теперь нашу вкусную продукцию «РЕМИТ» можно купить по адресу: Москва, Пр. Мира 116.

НОВЫЙ ОБРАЗ МАГАЗИНА ФИРМЕННОЙ ТОРГОВЛИ «РЕМИТ» В Г. ПОДОЛЬСКЕ

Магазин Фирменной торговли «РЕМИТ», давно и уютно расположенный в Подольске на ул. Быковская, 2, с августа встречает своих покупателей не только новым дизайном,но и привлекательными акциями и программой клиентской лояльности.

НОВОСТЬ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ГОВЯДИНЫ

С августа ассортимент наших Фирменных магазинов пополнила охлаждённая говядина. Наборы для бульона, медальоны из голени, лопатка и шея, толстый край (Стейк Ковбой), подлопаточный отруб (Спенсер Ролл), грудинка, голень, вырезка, пашина, филе из лопатки, Тибон стейк, а также мясо для гуляша и запекания – всё это гастрономическое великолепие из российских фермерских хозяйств уже продается в магазинах Фирменной торговли «РЕМИТ».

ЛЮДИ «РЕМИТ»

Илья Елизаров
Менеджер Фирменной сети магазинов «РЕМИТ» (группа компаний «РЕМИТ»)

Сегодня мы хотим вас познакомить с сотрудником нашей компании, который отвечает за внешний вид наших магазинов фирменной торговли.

Точное воплощение стильного дизайна современных интерьеров торговых залов фирменных магазинов «РЕМИТ» - его профессиональная заслуга. Знакомьтесь – Илья Елизаров, менеджер Фирменной сети магазинов «РЕМИТ» (группа компаний «РЕМИТ»).

Когда Вы пришли на «РЕМИТ» и какие ожидания возлагали на новое место работы?

Я на заводе уже более трех лет (с июля 2012 года). И при выборе места работы одним из решающих факторов было наличие у компании сети собственных магазинов. В этом увидел для себя интересную перспективу для дальнейшего профессионального роста.

Что самое интересное в вашей работе?

Каждый новый строительный объект, который станет магазином фирменной торговли «РЕМИТ» таит в себе очень много интересного ☺.

Особенно после того, как начинаются строительные работы и обозначаются руководством сроки их завершения.

Для Вас «РЕМИТ» - это…?

Я из тех, кто бежит с утра на работу. И не только по тому, что начинаются бесконечные звонки подрядчиков ☺. Мне интересно наблюдать (и прилагать к этому процессу руку), как из старого, некрасивого помещения рождаются современные торговые красавцы, на которых написано «РЕМИТ».

Какой совет Вы дали бы людям, коллегам?

Упорство и труд - все перетрут!

РЕКОМЕНДУЕМ

Колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый» - отличный выбор как на праздничный стол, так и в обычный день. В составе говядина, свинина, шпик. Но особая пикантность, конечно же, в настоящих кедровых орешках. За название им также, отдельное «спасибо».

Приходите работать на «РЕМИТ»

Открытые вакансии «РЕМИТ»:

- **Мастер цеха**
- **Продакт-менеджер**
- **Формовщик колбасных изделий**
- **Обвальщик мяса**
- **Аппаратчик термической обработки**

Если вас заинтересовала вакансия, и вы хотите стать частью нашего дружного коллектива, высылайте резюме на адрес: tmv@mosremit.ru или позвоните по телефонам: +7 (499) 400-44-40 (доб. 10-98); +7-926-001-44-40.

СМИ О НАС

Продукция «РЕМИТ» ни раз становилась героем и главным действующим лицом потрясающих кулинарных рецептов известных фуд-блогеров. Хотите экзотики прохладным осенним вечером? Тогда читайте великолепные экзотические рецепты двух вкуснейших блюд, авторы которых отдают должное вкусовым качествам Гриль-Мании и карпаччо из мяса птицы от «РЕМИТ».

КУС-КУС С КОЛБАСКАМИ ГРИЛЬ-МАНИЯ

Наша серия сосисок и колбасок для жарки Гриль-МАНИЯ – это не просто вкусно, но и, как показывает опыт автора и руководителя проекта Food&Fashion Надежды Славуцкой ***www.facebook.com/slavutskay***, необыкновенно красиво и действительно функционально. Потому что даже если вдруг дождик или ещё какая погодная неприятность, то нужно всего лишь включить воображение, разжечь гриль и приготовить настоящее жаркое солнце – яркий кус-кус – традиционное африканское блюдо.

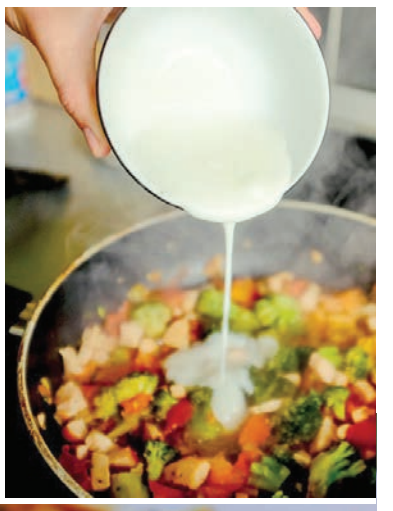
Тем, кто устал от летних шашлыков и овощей на мангале Надежда Славуцкая предлагает обогатить разнообразием свою кухню и приготовить блюдо, которое не займет много времени, порадует и удивит одновременно.

Надежда пишет: *«Кус-кус - традиционное блюдо Северной Африки. Познакомилась я с ним в Тунисе. Кус-кус там очень любят с местными колбасками из баранины которые называются Мергез, но так как найти их в Москве очень сложно, а делать самому некогда, я решила воспользоваться продукцией компании «Ремит» и их отдельным предложением - Гриль-Мания «Ремит».*

Почему я люблю это блюдо - потому что оно быстрое в приготовлении и очень простое (хотя, в то же время, и экзотическое). Можно экспериментировать с овощами и использовать любые колбаски которые вам нравятся, чтобы удовлетворить все вкусы я взяла все виды колбасок и сосисок от Гриль -Мании «Ремит».

Полный пошаговый рецепт сезонной радости можно прочесть на странице блогера: ***www.facebook.com/slavutskay/posts/884001314980432***

ПЕННЕ С ДЫМКОМ – ЛЮБОВЬ В КВАДРАТЕ ИЛИ HEALTHY-ПАСТА



В этот раз с продуктом «РЕМИТ» готовит модный блогер Маша Кир. Как же соблюсти этот волшебный баланс между «вкусно» и «полезно»? Рано или поздно над этим задумывается каждая хозяйка. Маша Кир предлагает свой рецепт отличного ужина (или обеда) с настоящими кулинарными шедеврами – карпаччо из мяса птицы «РЕМИТ» и настоящими итальянскими пенне.

Пенне (кто не знает) – это чудесная разновидность макаронных изделий в виде полых трубочек с диагонально срезанными краями. От итальянского слова «реппе» — «перо».

В дело пошли: пенне из твердых сортов пшеницы, брокколи, помидоры, сырокопченое карпаччо из курицы «Ремит», соевый соус, йогурт. Как умело соединить все эти вкусные ингредиенты в кулинарный шедевр подробно читайте здесь: ***mashkind.livejournal.com/277678.html***

P.S. А вот что пишет Маша в заключении про карпаччо:

«…В первоначальном виде я карпаччо не очень люблю, как и все сырокопченое, а вот если его потушить – можно проглотить язык! Паста получилась с копченым вкусом, сочная, яркая, а главное – абсолютно полезная!»

Спасибо, Маша, за оригинальное видение нашего продукта и вкусный рецепт!