

ИнтерБизнес ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР

HandelsZentrum InterBusiness · Mai 2024 · Preis 4,00 Euro · Nr. 5 (266)



Китайский Торговый Клуб "689"

ТЕСТЫ ПРОДАЖ
ТОВАРОВ ИЗ КИТАЯ
БЕЗ РИСКА
+ ВОЗВРАТ ТОВАРОВ
до 6 и до 12 месяцев +
+ ВОЗВРАТ ВЗНОСА +
+ ВЫСОКИЙ ДОХОД +

в Вашем магазине!

LIFEHACKER

Каталог китайских товаров. ОБРАЗ ЖИЗНИ. ВОСТОРГ

2023

Optovik24.de/chinaclub



INFO@vela-verlag.de

INFO: 01590 129266

Platz für Adressaufkleber

noch nicht unsere Zeitschrift
abonniert? Formular auf Seite 38

Bei Fragen zum Abonnement
abo@vela-verlag.de

NEU! Titelanzeigen
zu Sonderpreisen*

РЕКЛАМА
на первой стр.

* alle Infos per Email:
werbung@vela-verlag.de

FIRMA24.PRO - для предпринимателей - Стр. 30

KEILBACH GOLD
JUWELIER W. KEILBACH

ЮВЕЛИРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ!



ЗАКАЗЫВАЙТЕ
наш новый каталог!



W. KEILBACH

Приглашаем
к сотрудничеству!

keilbach-gold.de

Herforder Str. 41
32105 Bad Salzuflen

05222-80-74-89

Bleibtreustraße 32,
10707 Berlin
Gleich am Ku'Damm

030-845-26-480

МАХИМА
MEDIA VERLAG

0171-737 19 73 ВСЕГДА В НАЛИЧИИ!

МАГНИТ №12 2€
Сканворды • Кроссворды • Анекдоты
Европейское издание

ФАЙРТ №12/2023 2€
За здоровье / Медицина / Жизнь
Ай болит №12 2€
Болезни / Здоровье / Медицина

Адслолерело №12 2€
Афоризмы • Шутки • Анекдоты в языке • Карикатуры и шаржи

1001 кейворд №12 2€
+ филворды

1000 кроссвордов №12 2€
* Сканворды * Кроссворды * Филворды * Судоку *

ТОЛСТЫЕ СКАНВОРДЫ №11 3,50€
Анекдоты • Карикатуры • Раскраска-антистресс

БОЛЬШОЙ КАЛИБР №11 3,50€
Сборник сканвордов и кроссвордов

ПУХЛЯШ №12/2023 3,50€
Сборник сканвордов

Мила №12/2023 2,90€
Для женщин
Рецепты • Гороскоп • Полезные советы

Нескучная №12/2023 2,90€
Сканворды + Кроссворды
Карикатуры + Рисунки

Бемеро с ложкой №2, 2024 2,90€
Новинка!
Лучшие кулинарные рецепты
Раз-два, и готово!

ТОЛСТЫЕ КЕЙВОРДЫ №11 3,50€
Суперсборник головоломок

ХИТ ПРОДАЖ №12/2023 2,90€
Каждый месяц
100 страниц

Сканворд №12/2023 2€
Карточное издание

ТОЛСТИК №12/2023 2€
Журнал для умных и веселых

Бемеро с ложкой №2, 2024 2,90€
Новинка!
Лучшие кулинарные рецепты
Раз-два, и готово!

Пополнение счёта с Lebara Cash Cards



Стартовый пакет | Без договора

- ✓ Быстрая активация карты
- ✓ Низкие тарифы в страны СНГ
- ✓ Безлимитные звонки по Германии

LTE
inklusive

Кто с нами,
 тот платит меньше!

Индивидуальный выбор интернет-пакетов

Тех-поддержка на твоем языке

10 евро баланс на счету

Powered by



ECO
SIMka
Aufladbar mit Lebara Cash Cards



030-20 65 83 34
www.mobilka.de

Stand 01.10.2023. Angebot ist gültig bis auf Widerruf. Preise inkl. MwSt. Minutentaktung (60/60). Die AGBs erhalten Sie bei Ihrem Händler, auf www.lebara.de/agb oder senden Sie eine E-Mail an agb@lebara.com. Die Gesamtübersicht der derzeit gültigen Angebote, Tarife, Konditionen und Preise finden Sie auf www.lebara.de. Lebara Limited, 25 Copthall Avenue, London EC2R 7BP, Großbritannien, vertreibt diese SIM-Karte und stellt Ihnen Telekommunikationsleistungen zur Verfügung. Diese unterliegen den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), die Sie unter www.lebara.de/agb finden können. Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

IMPRESSUM

Zeitschrift «HandelsZentrum InterBusiness»

Ausgabe Nr. 5 (266) Mai 2024

Zeitungskennzahl: B 58740
Erscheinungsweise: monatlich

Einzelpreis: € 4,00

Jahresbezugspreis: € 48,00

Abonnement EU-Ausland: € 60,00

Verlagsanschrift:

Alexander Jochim Vela-Verlag, Germany
Burghauser Str. 15, 84503 Altötting

Tel.: +49 (0) 86 71 / 929 85 70

Fax: +49 (0) 86 71 / 929 85 71

E-Mail: info@vela-verlag.de

Internet: www.optovik24.de

www.promarket.plus

Bankverbindung: Commerzbank Waldkraiburg
IBAN: DE 10 711 420 410 630 263 201

SWIFT: COBADEFFXXX

Herausgeber: Alexander Jochim

Redaktion: O.Wasiljewa, O.Molendorf, A.Jochim,
G.Borisov, I. Smirnova
redaktion@vela-verlag.de

Layout, Anzeigengestaltung:

Alexander Aisenstat
design@vela-verlag.de

Anzeigenleitung:

Ekaterina Dallingen
Tel.: 086 71 / 929 85 72
Mob: 0176 / 74 73 56 53
werbung@vela-verlag.de

Anzeigenmanager: Olga Kazanskaya

Tel.: 086 71 / 929 85 73
Mob: 0159 / 01 29 29 56
o.kazanskaya@vela-verlag.de

Abobetreuung:

Renate Günther
Tel.: 086 71 / 929 85 70
abo@vela-verlag.de

V.i.S.d.P. Alexander Jochim

Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Die Artikel und Meldungen sind nach besten Wissen und Kenntnisstand erstellt worden.
Vom Verlag wird keine Haftung für den Inhalt übernommen.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Nachdruck aus anderen Quellen wurde mit Genehmigung der Rechteinhabers unternommen. Für den Inhalt der Anzeigen ist der Inserent verantwortlich.
Nachdruck nicht gestattet.

Druck: Silber Druck oHG www.silberdruck.de
Titelfoto: lacheev / Depositphotos.com

© 2002-2024 beim Verlag

Beilagen: USEDmarket GmbH

**Все рекламные предложения в журнале
предусмотрены только для оптовых закупок**
Ответственность за содержание рекламы
несет рекламодатель

Anzeigenpreisliste Nr. 15A gültig ab 01.11.2022

Andere Projekte des Verlages:

Zeitung Krugozor www.krugozor.de | www.knigomir.de
Plattform Wostorg www.wostorg.de | www.wosttorg.de

СОДЕРЖАНИЕ | INHALT



10

От редакции стр. 6

Изменение порядка выхода

газеты «Кругозор»

Наши сезонные «горячие» скидки

Новости издательства стр. 8

Экосистема «МИР» —
необычная социальная система

Есть идея! стр. 10

Продукты по рецептам

Актуальная тема стр. 12*13, 18

Готовая кулинария в магазине

Портрет магазина стр. 14*17

Мария Семёнова (MultiMarket,
Weiden, Sulzbach-Rosenberg):
«Наш бизнес практически вечен!»

ТОРГОВЫЕ НОВОСТИ стр. 20

Деловой блокнот стр. 24

Как применять аутсорсинг

Маркетинг стр. 28

Трудно ли вести Инстаграм, чтобы
были продажи?

Сообщения стр. 30

Firma24.pro — портал B2B
для предпринимателей

«Визитки» стр. 19

Новинки стр. 32, 34, 36

Абонемент | Купон стр. 38

Сервисный перечень стр. 40

Anzeige



24

Деловой блокнот

Как применять аутсорсинг



30

Сообщения

Firma24.pro — портал B2B
для предпринимателей

INSELЯNZEIGE

**Рекламный
островок
в тексте**



Тел. 08671 929 85 70

Anzeige

ОПТОВИК 24
www.optovik24.de

Актуальная информация журнала
«Торговый центр»

Стартовая ТЦ Справочник Сервис Магазинам Блог Архив ТЦ Контакт

ОПТОВИК24 -
ВАША МОБИЛЬНАЯ СВЯЗЬ
С ПОСТАВЩИКАМИ!

Справочник и реклама оптовых фирм,
новостные сообщения, статьи в блоге
на сайте журнала «Торговый центр»

ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР

Tel.: 08671 929 85 72
E-Mail: info@vela-verlag.de
a.fomina@vela-verlag.de

[fb.com/handelszentrum](https://www.facebook.com/handelszentrum)
ok.ru/handelszentrum

Архив журнала «Торговый центр»
и полезные статьи в разделе «Блог»
на сайте: www.optovik24.de

ROBARI

Kochen Sie
mit Freude!



Robari GmbH-Halskestr. 31, D-47877 Willich - Telefon: +49 (0) 2154 9542838

E-Mail: info@robari.eu

www.Robari.eu

Telefon: 01729780578

**Уважаемые читатели!**

Что произойдет если вы объявите в вашем магазине, что **продукты питания теперь отпускаются также по рецептам?** У большинства покупателей возникнут (по меньшей мере) вопросы; часть покупателей, безусловно, испугаются; а другие поулыбаются и забудут. Если подойти к такой теме грамотно, то получится не что иное как вирусный маркетинг.

ВНИМАНИЕ!

Уважаемые покупатели!
С 1 июня в нашем магазине
все продукты питания
**теперь отпускаются также
ПО РЕЦЕПТАМ!**

*Все подробности -
в нашей группе на Телеграм*

Разумеется, чтобы продавать товары по рецептам (кулинарным, конечно, не по аптечным, но в том и «фишка»), нужно заранее позаботиться о том, чтобы воплощение идеи осуществилось на практике. Об этом мы говорим в статье «**Продукты по рецептам**» под рубрикой ЕСТЬ ИДЕЯ! на стр. 10. А в публикации «**Готовая кулинария в магазине**» на стр. 12-13 и 18, вы найдете продолжение темы. После воплощения этой идеи прохожих на улице будет останавливать и наверняка привлечет в магазин вывеска: «**Теперь мы отпускаем продукты также по вашим рецептам!**»

Редакция журнала «Торговый центр», redaktion@vela-verlag.de

Изменение порядка выхода газеты «Кругозор»

В рамках подготовки, так называемой, **первой линии** наших проектов, к которой относятся: торговая платформа «**Восторг**», рекламный портал [Angebot.ru](https://angebot.ru) и сайт для предпринимателей [Firma24.pro](https://firma24.pro), нам пришлось изменить график работы персонала издательства. В связи с этим выход газеты «**Кругозор**» сдвигается с конца/начала месяца на середину. Надеемся, что это временная мера и в ближайшие месяцы выход газеты вернется на прежние сроки.

Для поддержки наших проектов, так называемой, **второй линии** – платформы «**СНЕЖИНКА**» и экосистемы под рабочим названием «**МИР**», требуются юристы (в области медиа, финансов и корпоративного права), **бизнес-консультанты, маркетологи** (стратегический маркетинг) со знанием русского и немецкого языка, **программисты** различных профилей (кроме Wordpress).



Внимание, требуется координатор проекта [Angebot.ru](https://angebot.ru) со знанием русского языка и квалификацией Senior Full Stack Developer или соответствующим опытом работы в течение мин. 5 лет. Запрос на мейл: info@vela-verlag.de

Наши сезонные «горячие» скидки

Закрепите за собой **летние скидки на рекламу** в первый месяц лета – **долгосрочно**: на весь год или на рекламу в любые месяцы выборочно – до конца текущего года. На дополнительную рекламу в рамках вашей летней рекламной кампании мы предоставляем специальные **сезонные «горячие» скидки**. Данную скидку вы можете затем выборочно применять на размещение рекламы до конца этого года – в любой из месяцев на ваше усмотрение, либо использовать при последующем размещении рекламы на весь год. Также скидку можно применять по тем же принципам: на рекламу в газете «**Кругозор**» и, в скором времени, по мере наличия места – на рекламном портале [Angebot.ru](https://angebot.ru) – это реклама на конечных потребителей в поддержку торговли вашими товарами в «русских» магазинах.

Размещение рекламы на портале [Angebot.ru](https://angebot.ru) – возможно в любое время и на любые сроки. Однако количество, так называемых, **«больших» баннеров ограничено**. Их распределение запланировано на июнь, тем не менее – по наличию свободных мест. Посмотреть эскиз сайта можно набрав в браузере (на мобильных устройствах этот эскизискажается): www.angebot.ru – вы увидите вверху, в середине и внизу сайта баннеры со словом **АКЦИИ**



Unsere Kontakte:
werbung@vela-verlag.de
Тел.: 08671 929 85 72
Моб.: 0176 74 73 56 53
(WhatsApp)

Вкусив агель напитад!
Выпить каждый его рад!



Росинка



IBF Logistik und Trade GmbH
International Food Trading



IBF Logistik und Trade GmbH - Auenstraße 49, D-73079 Süßen - Telefon: +49 7162 94711 0
 Telefax: +49 7162 94711 291 - E-Mail: info@ibf-trade.de - www.ibftrade.de

Выберите свой напиток «Очаково»

ОЧАКОВО
НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ

IBF Logistik und Trade GmbH
International Food Trading



ПРЕДСТАВЛЯЕМ
ОБЪЕДИНЕННУЮ ГАЗЕТУ
для посетителей
РУССКИХ МАГАЗИНОВ

кругозор

моё ЗДОРОВЬЕ

РУССКИЙ МАГАЗИН

все в одной газете!



БЕСПЛАТНО!

- Бесплатное ежемесячное издание «Кругозор» распространяется по русским магазинам, включает специальные приложения:
- Газета в газете «Мое здоровье» - ежемесячное приложение для всех, кого интересуют темы здоровья, медицины, правильного питания, активного образа жизни, гармонии души и тела
- Специальное приложение «Русский магазин» с рубрикой «Новинки», посвященной продуктам из русских магазинов

ЗАКАЗЫ ОТ 50 ЭКЗ. ПО ТЕЛЕФОНУ:

Tel.: 08671 / 929 85 70

Fax: 08671 / 929 85 71

Email: info@vela-verlag.de

Internet: www.krugozor.de



Экосистема «МИР» — необычная социальная система

■ Ольга ВАСИЛЬЕВА

В нашем обзоре мы продолжаем рассказывать о комплексе проектов, так называемой, второй линии, которые непосредственно входят в экосистему под рабочим названием «МИР». Напомним, что под проектами первой линии мы подразумеваем: [Wostorg.de](#), [Angebot.ru](#), представленные ранее, и сайт для предпринимателей [Firma24.pro](#), который мы представляем на стр. 30 в этом выпуске.

В мире достаточно «необычных», т.е. экзотических (это правильный термин для них) социальных сетей: как например, **Mixi** в Японии («анимешная социалка»); **Cloob** в Иране (соединяет почту, поиск работы и является торговой площадкой); **LiveLib** (для книголюбов); **VERO** (общалка без рекламы). Кроме того существуют соцсети **ЯRus** (с возможностью монетизировать свое творчество); **Яппи** (**Yappy** - российский ответ Тик-Току); **NOW** (аналог Инсте); **Грустнограм** (черно-белая соцсеть); **Catster** (для кошек) и еще море социальных медиа со своими «необычными» ракурсами). А сервис **Mighty Networks** предоставляет возможность создавать собственную социальную сеть (до тысячи пользователей все бесплатно). Существуют также и социальные сети для деловых контактов типа **Xing**, **LinkedIn** и их национальные аналоги, **Профессионалы.ру** и т.д. Тем не менее (во всяком случае согласно нашим поискам) в мире не существует ни одной социальной сети для бизнеса (т.е. включающую, кроме деловых контактов, еще маркетинговые инструменты, финансовые модули, ведение бизнеса и т.п.).

Такая, казалось бы, очевидная ниша, тем не менее явлением особым не является: даже если создать такую сеть, то большинству предпринимателей это практически ничего путного не принесет.

Бизнесу, можно сказать, безусловно, не помешает социальная сеть, где можно вести бизнес и еще и налаживать деловые контакты, но больше смысла иметь контакты и к потенциальным частным клиентам. Но большинство как раз уже разобрали **Facebook**, **Instagram**, **YouTube** и **TikTok**. Почему же крупнейшие соцсети не спешат ввести полный комплекс услуг и для предпринимателей. На сегодня можно сказать: пытаются. И это не удается, прежде всего, потому, что для этого нужна кооперация – все сделать самому не удалось даже такому гиганту как **Google**. (вспомните неудачную попытку **G+**). Кооперация для таких крупных корпораций означает потерю доли рынка и рисковать никто не хочет. Все надежды возлагаются на ИИ (искусственный интеллект).

Между тем ИИ сам по себе ведет к кооперации (либо намеренному отказу от нее). В сотрудничестве между программистами с поддержкой искусственного интеллекта можно добиться больших результатов со сравнительно скромными ресурсами. Для этого должна быть подготовлена инфраструктура. И тогда программисты сами начнут объединяться в проекты (зачем им большие корпорации?) и продвигать собственные проекты. В рамках **открытой системы ресурсов (Open Source System)** это начнет происходить уже в ближайшее время. Одной из таких систем станет проект «МИР» (рабочее название). Здесь каждый предприниматель или частный пользователь сможет создать свою собственную «экосистему», соединенную со всеми необходимыми ресурсами. А, пожалуй, главная необычность данной социальной сети будет состоять в том, что каждый пользователь станет ее частью как участник и в качестве совладельца. Для экосистемы, которая строится самими участниками, не нужна крупная корпорация, достаточно будет построить инфраструктуру.

Полный ассортимент товаров, а также тысячи книг вы найдете на нашем сайте
www.olymp48.de

ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА

Учаги для казана

Учаг с разборной дымоходной трубой

10 л	Ø 358 мм	1908
12 л	Ø 392 мм	1915
12 л	Ø 405 мм	8601
15 л	Ø 452 мм	6115-uk015
16 л	Ø 438 мм	1922
22 л	Ø 520 мм	2097

Учаг

4,5 л	Ø 295 мм	6066-uk08
7 л	Ø 322 мм	6067-uk09
8 л	Ø 352 мм	6067-uk18
9 л	Ø 374 мм	6064-uk03
12 л	Ø 405 мм	6068-uk012
15 л	Ø 455 мм	6065-uk04
20 л	Ø 374 мм	6075-uk15
22 л	Ø 520 мм	6101-uk022
28 л	Ø 564 мм	6074-uk28
30 л	Ø 408 мм	6076-uk16

Учаг + кочерга

10 л	Ø 358 мм	1885
12 л	Ø 392 мм	2073
16 л	Ø 438 мм	1892
22 л	Ø 520 мм	2080

Мангал "Гриль" складной 0007

со складными ножками и съемным коробом для угля

НЕРЖАВЕЙКА

толщина 0,5 мм
76,5 x 30 x 61 см
вес 8 кг

1-конфорочная портативная газовая плита с автоматическим пьезоподжигом

3576

размер: 34 x 27 x 11 см;
размер кейса:
34,5 x 30 x 9,5 см;
вес: 1,2 кг;
вес в кейсе:
1,6 кг



Мангал "Идеал" складной 0235-2

НЕРЖАВЕЙКА

толщина 2 мм
90 x 70 x 30 см
со складными ножками и снимающейся полочкой
ножки и решетка не являются нержавеющей

1831 для 9 шампуров 50 см



ширина регулируется (24-38 см), длина 62 см



ширина регулируется (24-40 см), длина 62 см

Многофункциональная походная печь OLYMAP с накладным кольцом и сумкой для казанов 8 - 16 л



Чугунная посуда



Крышка саж

для казана 8 л 7932
10 л 7949
12 л 7956

для казана 8 л 8168
10 л 7895

для казана 16 л 7918
22 л 7925



Решетки-гриль

круглая Ø 42,5 см 7963

прямоугольная

40 x 46 см 8151

шампуры входят в набор



ширина регулируется (24-40 см), длина 62 см

с механической ручкой для регулировки поворота и набором для монтажа

Казан ROM

Алюминиевое литье
Антипригарное покрытие



2399 4,5 л Ø 24 см
2340 7,5 л Ø 28 см

Самовар

на углех или на дровах 5 л



труба в комплекте

Шумовка

с деревянной ручкой, 65 см

0250

НЕРЖАВЕЙКА

1,2 мм

Кастюли в форме казана



2 л 6084-k20

с крышкой-сковородой
3 л 6077-kp30



2,4 л 2398
4,3 л 2399
7,5 л 2341
9 л 2342

Казаны походные алюминиевые

с крышкой-сковородой
с крышкой и дужкой

с крышкой и дужкой

Казаны татарские алюминиевые с крышкой и дужкой

4,5 л 6003-k45
6 л 6088-k60
7 л 6004-k70
9 л 6005-k90
12 л 6072-k120

15 л 6070-k150
22 л 6102-k221
28 л 6006-k281

4,5 л 6056-kp45
6 л 6087-kp61
9 л 6080-kp90
12 л 6071-kp120
15 л 6069-kp152

Ø 30 см 4,5 л 6096-l070-1

Ø 32 см 7 л 6097-l070-2

Ø 53 см 22 л 6109-l022

Ø 58 см 28 л 6083-l07

Наборы шампуров в чехле



50 CM
60 CM
10 шт.

50 CM
60 CM
20 шт.



Шампуры с деревянной ручкой



Решетка для гриля



хромированный металл

Ø 44,5 см

3170



щипцы: 35,5 см,
лопатка: 38 см,
вилка большая для барбекю: 38 см

Набор для барбекю



2883

**САЙТ ЖУРНАЛА
«ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР»**
www.optovik24.de
(также в мобильной версии)



**Лучшие предложения на рынке!
Поставщики, которые
заслуживают ваше доверие!**



Интернет-портал **www.optovik24.de**
также в мобильной версии
для просмотра на смартфоне, iPhone
E-Mail: **optovik@vela-verlag.de**

ЕСТЬ ИДЕЯ! | EINE IDEE!

Продукты по рецептам

■ Ольга ВАСИЛЬЕВА

Какие блюда готовят домохозяйки из продуктов, купленных в вашем «русском» магазине? Если собрать опыт покупателей в одном месте, наверняка получится хорошая кулинарная книга. А что, если отпускать продуктовые товары по рецептам, выписанному не аптекой, а домохозяйкой? В каком-то смысле так поступают в супермаркете Kochhaus из берлинского Schöneberg. Продукты располагаются на 160 квадратах магазина по рецептам: «В день вы можете выбирать из 18 различных блюд», – рассказал соучредитель Карл Дитрих в интервью на сайте [worldsoffood.de](#) (ссылка в публикации этой статьи в нашем блоге на сайте журнала). Ингредиенты для представленных «блюд» расфасованы по разным порциям – в зависимости от необходимости. Тут же рекомендуется подходящее вино и бесплатно прилагается рецепт готовки «zum mitnehmen», причем с указанием времени подготовки и усилий по приготовлению блюда. Нужно заметить, что гости магазина могут проверить свои навыки во время так называемой «живой кулинарии» (Live-Cooking), а вечерние мероприятия включают дегустацию вин или кулинарные демонстрации. Кто хочет улучшить свои навыки, может записаться на кулинарные курсы.

За исключением шеф-повара и кухонного мастера Бенджамина Рендторфа, ни один из основателей Kochhaus не имеет гастрономического образования. Если организовать в магазине отдел кулинарии на постоянной основе, то идею берлинского магазина можно объединить с предложением готовых блюд на вынос. Таким образом, для открытия секции готовой кулинарии совсем не обязательно во всем разбираться самому, достаточно привлечь опытного кулинара и хороших поваров. И такие, безусловно найдутся в окрестностях вашей торговой точки и даже среди ваших покупателей.

Безусловное преимущество концепции такого магазина: вы получаете все ингредиенты в одном месте. Вам не придется ходить по разным продуктовым магазинам в поисках нужных ингредиентов. Поэтому стоит проверить – есть ли в вашем магазине все ингредиенты для приготовления любимых блюд ваших покупателей? Например, для плова или гречки с грибами? Это немаловажный аспект с точки зрения построения постоянного продуктового ассортимента.

Можно подтрудиться и опросить покупателей: какие блюда они готовят из продуктов «русского» магазина? Наверняка, многие покупатели не откажутся поучаствовать в таком опросе (на вашем сайте, в соцсетях, в Whatsapp и Telegram или в виде анкеты на распечатанном листке) и поделятся «горячем десяткой» (либо даже «двадцаткой») названий любимых блюд. Чтобы полнее использовать место на листочке можно указать «параллельный» перечень блюд, согласно имеющемуся ассортименту, где покупатели могут добавить свои примечания «Что вы готовите дома с удовольствием»:

- Блюда из мяса: ...
- Блюда из рыбы: ...
- Блюда из круп: ...
- Блюда из макаронных изделий: ...
- И т.д.: ...

Чтобы поддержать новое направление – открытие кулинарного раздела, можно пригласить в помочь местных умельцев, самородков и специалистов – из хозяек, являющихся вашими покупателями. В Германии не запрещено готовить дома еду с целью ее реализации на продажу. Вы можете покупать такую еду у домохозяек и продавать ее в магазине. Конечно, более оптимально обзавестись кулинарным цехом и там предложить поработать местным талантам, которых можно затем взять на работу или предложить им подрабатывать по определенному графику.



МАТИАС®
ОТБОРНАЯ СЕЛЬДЬ*

ФИЛЕ В МАСЛЕ

ОРИГИНАЛ



САНТА
БРЕМОР

«МАТИАС» – ЭТО ОТБОРНОЕ ФИЛЕ СЕЛЬДИ,
ВЫЛОВЛЕННОЙ В ЧИСТЕЙШИХ ВОДАХ АТЛАНТИКИ.
НЕЖНОЕ ФИЛЕ ПРЕКРАСНО И КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ БЛЮДО,
И КАК ИНГРЕДИЕНТ ВАШИХ ЛЮБИМЫХ ЗАКУСОК И САЛАТОВ.

SIBERIA GROUP

Ulan GmbH

In der Kühweid 2a, D-76661 Philippsburg
Tel.: +49(0)7256-92592 0
www.ulan.de

Leis GmbH

Waller See 25, D-38179 Schwülper
Tel.: +49(0)531-23769 0
www.leis-24.de

SLCO GmbH & Co. KG

Kulmbacherstrasse 42, D-95512 Neudrossenfeld
Tel.: +49(0)9203-97380 0
www.slco.info

Готовая кулинария в магазине

Отдел кулинарии – это место продажи готовых блюд и пищевых полуфабрикатов. В Германии такой отдел называется – Kochabteilung, но он, как правило, сильно отличается от кулинарных отделов в российских супермаркетах. В основном немецкие супермаркеты не конкурируют с отдельным форматом торговли – имбисами готовой еды. В этой области для «русских» магазинов открывается некая ниша – отделы кулинарии с богатым предложением интернациональной кухни.

Кулинария – как важное направление в торговле – позволяет минимизировать отходы от реализации товара, сократить количество неликвидов и получать больше прибыли. Запустить собственное кулинарное производство под силу даже самому небольшому магазинчику. Можно начать с малого и вырасти до крупного поставщика готовой еды и свежих полуфабрикатов в городе и окрестностях. Как выяснили специалисты, если в супермаркете есть кулинарное производство, поток его клиентов возрастает на 30%.

Открытие отдела кулинарии

Готовые блюда и полуфабрикаты давно пользуются повышенным и стабильным спросом. Большинство людей давно перестали самостоятельно лепить пельмени, а просто покупают их в магазине. Также обстоят дела и с готовыми блюдами. По принципу «Устроим себе дома ресторан», многие приобретают готовые и полуготовые к употреблению блюда. Главными «поставщиками» являются китай-

ские и итальянские рестораны и общестьевые. Но наряду с пиццей и китайскими «весенними рулетами» (Frühlingsrollen) жители вашего города могли бы покупать плов или голубцы в вашем «русском» магазине.

Трудности с внедрением готовой кулинарии в розничной торговли связаны с невозможностью уверенно прогнозировать спрос на те или иные свежие блюда, которые в отличие от заморозки невозможно хранить продолжительное время. Даже при наличии большого потока посетителей нельзя быть уверенным в покупательских предпочтениях, для этого требуется опыт и, следовательно, постепенное развитие дела. Понадобится реклама – во всяком случае поначалу. И это должна быть добротно сделанная реклама, способная сработать сразу. И понадобится с самого начала удивить покупателей не только вкусом, но и каким-то новшеством и некоторым разнообразием. Иными словами: с самого начала нужно расставить правильные акценты.

Отдел кулинарии – это место продажи готовых блюд и пищевых полуфабрикатов. Концепция такого отдела должна быть предельно гибкой и учитывать местоположение магазина, национальной специфики и особенностей конкретного региона. Несмотря на растущий спрос на готовую еду, открытие кулинарного отдела требует обдуманного решения. Важно оценить свои возможности и потенциал местного рынка.

Отдел готовой кулинарии поначалу можно развивать на основе уже имеющихся мясного и рыбного отдела. Добавлять в предложении соусы и готовые блюда наиболее продолжительного срока хранения. Подготовить план введения в ассортименте готовых продуктов и полуфабрикатов: маринады для шашлыка и мясных блюд, отварная картошка, гречка жаренная с луком, тушеная капуста и вплоть – до котлет и готовых к употреблению салатов, беляшей, пирожков, чебуреков и даже кондитерских изделий на заказ.

Кулинарный ассортимент

Обычно по мере работы кулинарного отдела вырабатывается оптимальная карта блюд, включающая в себя то, что всегда продается: куры-гриль, куриный шашлык, киевские котлеты, шницель «по-министерски», домашние котлеты, всевозможные колбаски, стейк из семги, свиные эскалопы. К данному перечню периодически добавляются сезонные или праздничные разносолы. Небольшие магазины могут включить в отдел готовой кулинарии также хлебобулочные изделия и кондитерские товары, а также приготовление блюд на заказ: от маринадов до плова и т.д. Например, в российских супермаркетах ассортимент кулинарного отде-



ла в зависимости от покупательского спроса традиционно включает блюда из птицы, мяса (свинина, говядина, баранина, рубленые изделия), рыбы, овощей. Стандартная линейка блюд составляет около 30 позиций (15-20 основных блюд плюс салаты).

Что можно предлагать в кулинарном отделе (неполный список):

- ◆ **Мясные и куриные готовые блюда:** мясные рулеты, шашлыки. Куры-гриль, запеченное в духовке мясо всегда пользуются спросом у покупателей;
- ◆ **Рыбные блюда:** рыбные котлеты, стейки, фаршированная рыба;
- ◆ **Другие готовые блюда и гарниры:** плов, голубцы, рагу, отварные картофель и овощи, фаршированный перец, лапша и паста, пельмени, манты, вареники, супы;
- ◆ **Готовые салаты, винегреты, маринованные овощи, соусы, десерты;**
- ◆ **Закуски:** колбасные, мясные и овощные нарезки; холодец, паштеты;
- ◆ **Мучные изделия:** выпечка (сдобные булочки, бублики, пончики), лепешки, блины, сырники, багеты, пироги, беляши, лаваши, самса, чебуреки и кондитерка (слоеные пироги и трубочки, ватрушки, сочники, мафины, капкейки, кексы, коржи, печенье, торты, рулеты и пирожное).
- ◆ **Свежие полуфабрикаты:** салатные наборы, маринады, тесто;
- ◆ **Прочее:** горячие и прохладные напитки, кисель, компот, квас, морс.

Кулинарный цех

Кулинарный цех может обеспечить приготовление мучной продукции, а также изделий из мяса, рыбы, овощей, фруктов, молочных продуктов, круп. Подразделение цеха на горячее и холодное отделения – обязательное правило, соблюдаемое для эффективной и безопасной работы поваров. Но отдельно нужно работать как с мясными блюдами, так и рыбными, и с салатами.

В зависимости от объемов производства и перечня предлагаемых блюд, кулинарный цех может иметь несколько участков в одном помещении, где могут быть выделены производства мясных, рыбных,



овощных блюд, а также для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Самым доходным производством считается салатное (популярный продукт, издержки на который невелики). Производство мясных блюд – вторых по популярности, требует куда более серьёзного подхода к оснащению. Могут потребоваться пароконвектоматы (они не только удобны в использовании, но и сохраняют до 20% веса исходного продукта), жарочные поверхности, духовые шкафы. Для обеспечения комфортных условий работы в комплекс к ним приобретается вытяжной зонт из стали. Как для салатов, так и для мясных блюд необходим и вакуумный упаковщик, который позволит сохранить свежесть и вкус продукции.

Возможное оборудование цеха:

- ◆ **Тепловое:** печи, жарочные поверхности, пароконвентоматы, грили, варочные аппараты, жаровые шкафы;
- ◆ **Холодильное:** холодильные и морозильные шкафы, камеры или лари, шкафы шокового охлаждения;
- ◆ **Хлебопекарное и кондитерское:** тестомесы, конвекционные печи, печи для выпечки, миксеры;
- ◆ **Электрическое:** мясорубки, овощерезки, хлеборезы, куттеры, измельчители, миксеры, весы;
- ◆ **Другое:** производственные столы, вытяжные зонты, стеллажи, посудомоечная машина и моечная ванна.

Создание собственного хлебопекарного цеха позволяет поднять продажи хлеба в 2 раза. Это происходит не только за счет улучшения качества продукции, но и за счет расширения ассортимента. Даже если покупатель не соблазнится на один из видов хлебобулочных изделий, ему точно приглянется что-то из остального румяного ассортимента.

Для поддержания должного уровня гигиены используйте оборудование из нержавеющей стали. Гигиена вообще должна стоять во главе угла. Во-первых, ваши покупатели должны быть уверены в свежести и пользе блюд, а, во-вторых, не стоит давать контролирующим государственным структурам лишний повод для придирок. Установите рукомойники, сушилки, в обязательном порядке присутствие и моечной ванны. Грамотно оснащенный гастрономический цех способен принести ощутимые деньги, общий рост торговли и – следовательно – окупится неоднократно.

Интеграция производства в магазин должна осуществляться в соответствии с трезвым расчетом, нацеленным на то, что это добавит привлекательности магазину и увеличению выручки с одной стороны, с другой какие это потребует инвестиции, и как увеличит операционные расходы.

Окончание на стр. 18

Мария Семёнова, MultiMarkt (Weiden, Sulzbach-Rosenberg):

«Наши бизнес практически вечен!»

В баварском административном округе Верхняя Франкония среди прочих городов хотелось бы выделить г. Вайден (43 тыс. жителей) и Зульцбах-Розенберг (20 тыс.). Оба города основаны давным-давно (первый насчитывает 800 лет, второй – 1000), оба включают жилые массивы привлекательной исторической застройки и этим вызывают живой интерес среди приезжих. И в каждом из них на протяжении ряда лет торгует по русскому магазину с одним названием MultiMarkt. Расстояние между магазинами 40 км.

**Два магазина лучше, чем один?
Конечно!**

– У моих магазинов не только название одно и те же, – говорит Мария Семёнова, хозяйка обоих магазинов. – Они имеют примерно одинаковую торговую площадь, по 170 кв. м. каждый. Номенклатура продаваемых товаров также почти идентична. Цены на одни и те же товары в основном поддерживаются одинаковые. В вайденском магазине (назовём его MultiMarkt №2) 5 сотрудников, в зульцбахском MultiMarkt №1 – трое. Поскольку население Вайдена в два раза больше, чем Зульцбаха, то, естественно, и оборот, и выручка магазина №2 заметно выше, чем у №1. Моя семья проживает в Зальцбах-Розенберге, 4 дня в неделю я работаю в магазине этого города. Сегодня четверг, я работаю в Вайдене, поэтому и пригласила вас для бесе-

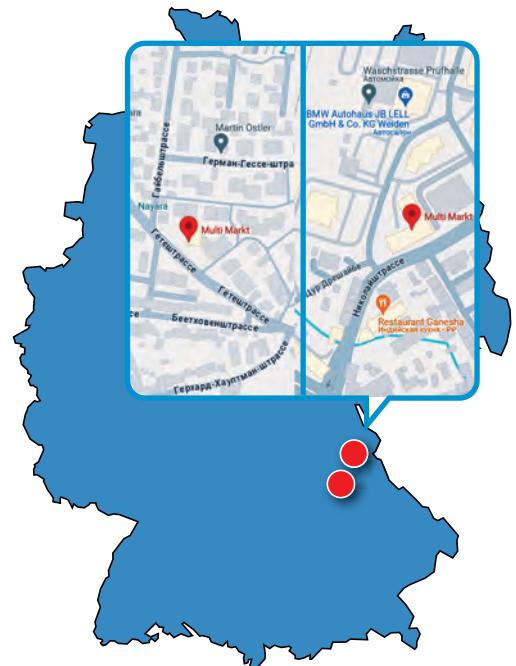
ды в этот город. Магазин №2 веду с 2016 г., №1 – с 2010-го. Согласитесь, ведь два магазина в любом случае лучше, чем один, не так ли?

– Конечно. Какие оптовики поставляют товары?

– Основные поставщики – это Lackmann, Monolith Ost, SLCO, IBF, LEON, OLYMP, UNKURI, ДЖИНН. Ещё есть другие, помельче. Одежду турецкого и польского производства закупаем у разъездных оптовиков.

– Вести два магазина в два раза сложнее, чем один?

– Я бы так не сказала. Здесь трудно назвать конкретную цифру. Может быть, раза в полтора сложнее. В работе мне очень помогают мои славные сотрудницы, компетентные, отзывчивые, дружелюбные, обаятельные... Каждый покупатель может рассчитывать на индивидуальный подход со стороны персонала. Поч-



ти все продавщицы работают со времени открытия магазинов.

– Вижу, вы сильная женщина. Коня на скаку остановите?

– Конечно! А потом ещё и в горящую избу войду! (улыбается). Наверное, на подобной работе просто необходимо быть достаточно сильной. И я, кажется,правляюсь.

– Об ассортименте, пожалуйста...

– Что касается продовольственного, то он соответствует обычному ассортименту среднего русского магазина. Это значит, что в магазинах предлагается товар всех продовольственных групп. При этом свежее мясо продаётся лишь в магазине №1. Помимо продтоваров, у нас можно приобрести и промышленные. В магазине №2 это одежда, некоторые хозяйствственные товары, изделия из золота и серебра, книги, посуда, сувениры, поздравительные открытки, косметика. Здесь выбор почти всех этих позиций умеренный. Что же касается магазина №1, то здесь под промтовары выделен отдельный торговый зал. Здесь предлагается широкий выбор одежд-



Магазин «MultiMarkt» в Вайдене

ды на разные сезоны, поясные ремни, трикотаж, головные уборы, кни- ги, настольные игры, ювелирные изделия, столовая и кухонная посу- да, хрусталь, игрушки, религиозная атрибутика, оборудование для сауны, косметика, сувениры. Отмечу, что мои магазины торгуют и таким «устаревшим» товаром, как галоши. В месяц продаём их, в зависимости от сезона, примерно 20-30 пар. Покупают их в основном жители сель- ской местности для сельхозработ.

А вы пробовали селёдку на гриле? Знаете, как вкусно!

– Стоп! Вы назвали среди прочих промтоваров книги. Я не ослышался?

– Конечно, нет. Да, в моих магазинах неплохо продаются книги на русском языке. В вайденском магазине №2 продаётся до 50-60 томов в месяц, в зульцахском №1 – по-меньше, до двух десятков. Стара- юсь отслеживать поступление нови- нок книжного мира. Знаю из ваших публикаций, что книги занимают весьма скромное место среди ас-ортимента большинства русских магазинов Германии. Но вот в моих магазинах иная ситуация. Может быть, одной из причин этого являет- ся значительный процент русского- ворящего народа среди местных жителей.

Каковы скидки на товары?

– Особых скидок не практикуем, вернее, они редки. Сейчас установили временные скидки на некото- рые сорта гречки и сгущёнки. В тех нечастых случаях, когда срок хра- нения того или иного продукта бли- зится к завершению, сбрасываем цену на этот товар до более уме- ренной. Учёта постоянных покупа- телей не ведём.

Есть в ваших городах магазины-конкуренты?

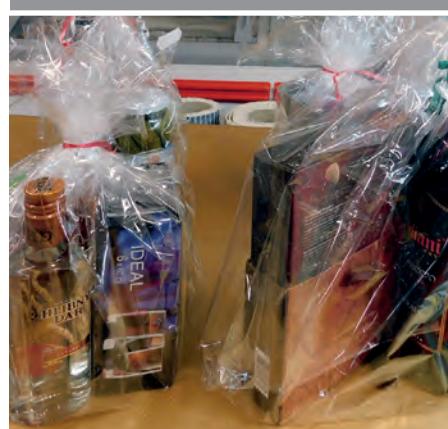
– В Вайдене торгует крупный сете- вый магазин примерно нашего про-филя. Но у нас и у них товары в ос-новном от разных поставщиков, разных производителей, так что конкурентом этот магазин трудно



Мария Семёнова – хозяйка двух магазинов



Фруктово-овощной отдел



Подарочные наборы



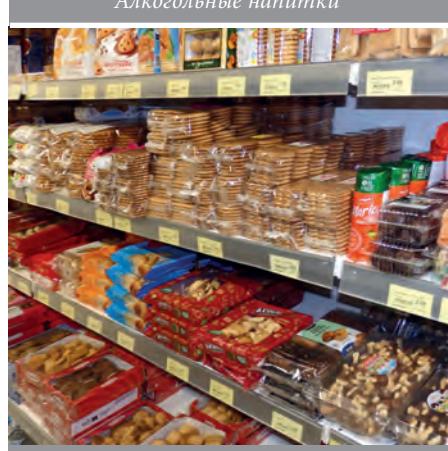
Безалкогольные напитки



Алкогольные напитки



Развесные конфеты и в коробках



Множество сортов печений



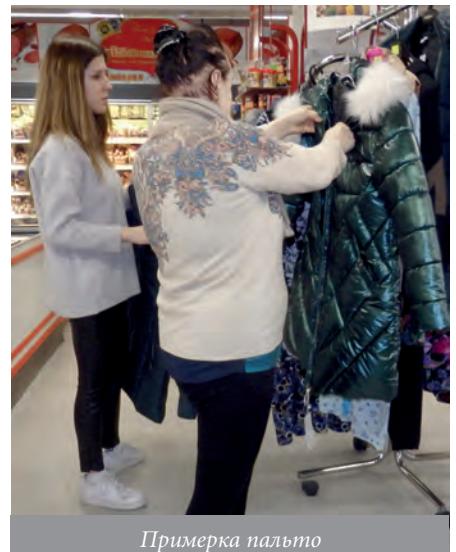
Сухие снеки



Бытовые товары



Ювелирные изделия



Примерка пальто

назвать. Неподалёку расположен LIDL. Но у нас и у этого магазина тоже разные товары. Правда, из-за того, что LIDL широко торгует овощами и фруктами, мы предлагаем лишь ограниченный выбор этих позиций. В Зульцбах-Розенберге конкурентов у нас вообще нет.

– Иные магазины, кроме продаж, практикуют приготовление блюд и/или полуфабрикатов...

– И мы практикуем. Маринуем на продажу мясо для шашлыков, готовим популярную приправу «аджуку», готовим и продаём наразвес

корейский салат, малосолим огурцы. Всё это пользуется активным спросом среди покупателей.

– Продаёте что-нибудь предприятие ям общественного питания?

– Конечно, продаём. В магазине MultiMarkt Вайдена несколько кафе и закусочных закупают у нас мороженое, солёную селёдку, замороженную рыбу, ещё кое-что. Интересный факт: в некоторых кафе промывают водой купленную у нас солёную сельдь и потом грилят её! Говорят, получается очень вкусно!

– Занимаетесь ещё чем-либо, кроме торговли и приготовления полуфабрикатов?

– Занимаемся. В обоих магазинах принимаем посылки, сотрудничаем с фирмой Janzen. Магазин №1 оказывает клиентам почтовые услуги, сотрудничает в этом с DHL. Туристических услуг пока не оказываем, но, если это может оказаться выгодным, не отказались бы от того, чтобы рассмотреть соответствующие предложения.

– «Реклама – двигатель торговли». Как и где рекламируетесь?

– Это выражение мне хорошо известно. И всё же мы нигде не рекламируемся, если не считать странички в интернете. Не считаем необходимым рекламироваться: нас хорошо знают в наших городах, да и во всём регионе.

Когда хобби становится любимой работой...

– Мария, каковы ваши приоритеты?

– Свежесть и доброкачественность продовольственных товаров, чистота в магазинах, обоюдная предупредительность и взаимоуважение по обе стороны прилавка...

– Сколько покупателей в день обслуживаете?

– В магазине Вайдена до 70-100 человек в день, это в «обычные» дни. В пятницу и субботу, а также в предпраздничные дни, в этом мага-



Колбасный отдел

зине бывает до 120-150 покупателей. Зульцбах-Розенберг, как было сказано, примерно в два раза меньше Вайдена, соответственно и покупателей к нам приходит поменьше.

– Месторасположением магазинов довольны?

– Почему нет? Расположены они, можно сказать, в «спальных» районах, неподалёку от центра. Автостоянки располагают достаточным количеством мест. Неподалёку остановки автобусов, немного подальше – железнодорожные станции.

– Несколько слов о себе, пожалуйста...

– Наша семья переехала в Германию из Казахстана, где я руководила почтовым отделением, в 1997 г. Сначала поселились в г. Дессау, это бывшая ГДР, там я работала в русском магазине. В 2010 г. переехали в Зульцбах-Розенберг. У меня трое детей: дочери Элина (32 г.) и Валерия (21 г.), сын Антон (26 лет). Я счастливая бабушка: внуку Леандро 4 года, внучке Мери 7 месяцев. Валерия работает у нас в штате.

– У вас хватает времени на досуг, на хобби?

– Одним из моих хобби является стряпня. Очень люблю готовить, могу на кухне хоть весь день провести, и не заскучаю, и не устану, и дело найдётся. Моим домашним особенно нравятся бешбармак, манты, плов из свинины и/или утиного мяса в моём «исполнении». И ещё моё хобби, давно ставшее профессией, – это моя работа. Магазин для меня – это как бы моё любимое живое существо. С ним я утром здоровуюсь, на исходе дня прощаюсь. Меня греет убеждение, что наш бизнес, «русская» торговля, в Германии практически вечен!

Интервью провёл

и статью подготовил

Георгий БОРИСОВ, фото автора

Полностью весь материал с фото публикуется на сайте журнала в блоге: www.optovik24.de/blog



Готовая кулинария в магазине

Окончание, начало на стр. 12-13

Наличие кулинарного отдела в магазине приносит прибыль и множество других преимуществ. Когда какой-либо продуктовый товар «зализывается» на полках, то эффективней простого списания будет отправить его на кухню для термической обработки и продажи в качестве готового блюда. Еще один приятный аспект – кулинария при магазине значительно повышает количество и лояльность покупателей.

Организация работы кулинарии

По большому счету можно сказать, что для современного и конкурентоспособного ритейлера наличие собственной кулинарии и пекарского цеха – атрибут обязательный. Стеллажи для супермаркетов должны наполняться и собственной продукцией. Однако не стоит кидаться в омут с головой, необходимо четко осознавать как свои возможности, так и возможности района, в котором расположен магазин. С точки зрения рациональности, имеет смысл создавать технологическую гастрономическую зону в магазинах с пропускной способностью в 2000 человек в день.

Основной ассортимент продукции в отделе готовой кулинарии приносит 100% прибыли, а более сложные блюда, как салаты, гарниры и т.д. дают прибыль в 3-4 раза выше себестоимости.

Для поддержки нового дела можно пригласить в помочь местных талантливых кулинаров – хозяек, которые умеют и любят вкусно готовить (и не прочь подрабатывать). Немаловажное условие – соблюдение правил гигиены и антисанитарных норм. Кроме того вам необходимо провести – т.н. **Infektions-schutzbelehrung**, что ранее называлось: **Gesundheitszeugnis** (подробности – в ссылках к публикации это-



Bild: Rawpixel / Depositphotos.com

го материала в блоге на сайте журнала). Кстати, пока вы не продаете 20 блюд в день, беспокоится о проверке со стороны Lebensmittelkontrolle будет преждевременным, но лучше все делать правильно с самого начала.

Для отдельных видов блюд можно применить «гибридную тактику»: часть блюд (по какому угодно выделенному критерию) можно готовить в домашних условиях и потом доставлять в магазин. Хотя это не запрещается законом, ответственность за качественные характеристики готовой кулинарии лежит на владельце магазина, но все же не исключена проверка прямо на дому со стороны контрольных инстанций. Ваши помощники, готовящие еду в домашних условиях, должны соблюдать на кухне идеальную чистоту и быть знакомы с предписаниями законоположений согласно Infektions-schutzbelehrung.

Одной из распространенных причин, по которым покупатели обращаются к кулинарии, – нехватка времени на готовку дома. Нередко просто хочется чего-то нового, приготовленного «по-домашнему». Тенденция покупки готовых блюд продолжает неуклонно расти. Поэтому следует задуматься и о доставке кулинарии на дом.

Концепцию проекта отдела готовой кулинарии можно представить покупателям как «Индибуд» – экзотические, интернациональные специалитеты. К русским и другим блюдам можно добавлять новинки из разных стран, постепенно формируя базовое предложение.

Правильное ведение широкого ассортимента в отделе готовой продукции может привлечь в магазин новых постоянных покупателей и сделать торговую точку хитом посещаемости вашего города и окрестностей. Если еще несколько лет назад полуфабрикаты и продукты, готовые к употреблению, по большей части числились едой для одиноких людей, то сегодня замотанные работой мужчины и женщины абсолютно не склонны тратить свое свободное время на самостоятельное приготовление пищи. Поэтому стремление покупателя приобрести к столу готовые блюда с каждым годом все более возрастает. Эта тенденция, особенно заметная в крупных городах, настоящий подарок для супермаркета, который может организовать у себя прибыльный отдел кулинарии.

Подготовила Татьяна Васильева,
по материалам: Retail.ru,
cubetorg.ru, ekam.ru

ost-West REISEN

Международная ассоциация грузоперевозок

Приглашаем к сотрудничеству Русские магазины
Продажа авиа, автобусных, железнодорожных и билетов на паромы.
Визы в страны СНГ. Семейный отдых в:

ИСПАНИИ, ИТАЛИИ, ХОРВАТИИ, БОЛГАРИИ, ТУРЦИИ, ГРЕЦИИ

Ost-West Reisen GmbH Auf der Höhe 24 Tel.: 0203/318 68 11
WWW.OLYMP-OTRUSK24.DE 47059 Duisburg Tel.: 0203/318 68 19
E-mail: olymp@ost-prospekt.de Fax: 0203/318 68 14

СВЕЖИЙ ОСЕТР

www.msexpress.be

Aqua Bio JOSSEIN-CHUOOK

а также деликатесы:
- балык из осетра
- классическое филе осетра
холодного и горячего копчения

Доставка до 3-х раз в неделю
+32 486 299 077 (WhatsApp / Viber)

LOGOS Werbeagentur

ДИЗАЙН и ВЕРСТКА периодических изданий

- ✓ газеты
- ✓ журналы
- ✓ каталоги

Karlsbader Str. 12 · 40625 Düsseldorf · T. 0211-249 55 11
kw@logos-werbung.de · www.logos-werbeagentur.de

EI Firma Novikov

Gross und Einzelhandel • Export-Import

Косметика • Парфюмерия • Текстиль
• Хозяйственные товары

Am Zollstock 9 • 61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172-985556 • 06172-898457
Fax: 06172-898290 • Handy: 0179 218 68 21 • 0617 238 94 35
E-Mail: alnovikov@gmx.de

ЦЕНТР ПЕЛАГЕИ МОРОЗОВСКОЙ

9-ти званные целительницы ясновидящей
ГАДАЮ что есть, что было, что будет
СНИМАЮ все виды порчи, сглаз, испуг,
проклятие, безбрачие, приворот, вдовью долю
ПОМОГУ соединиться двум любящим сердцам,
сохранить любовь и создать крепкую семью.
опыт работы более 40 лет
www.pelageja.de Postfach 1225
49408 Dinklage 04 443 - 64 55 90
0179 - 555 81 67

ОПТОВИК 24

www.optovik24.de

Подробная информация:
по тел.: +49 (0) 8671 929 85 70
E-Mail: werbung@vela-verlag.de

INSELANZEIGE

Рекламный островок в тексте

Ваш товар или услуга всегда на видном месте!
Подробности по тел.:
08671 929 85 72

Новые ЗЕМЛЯКИ

ПОДПИСКА НА САЙТЕ

www.neue-semjaki.de

12 выпусков – 56,- € в год!

Тел.: 0 52 51-689 33 59

ИнтерБизнес ТОРГОВЫЙ ЦЕНТР

РЕКЛАМА В ЖУРНАЛЕ
тел.: 08671 929 85 70
моб.: 0176 74 73 56 53
werbung@vela-verlag.de

www.ANGEBOT.RU

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ НА ПОРТАЛЕ
Мов.: 0159 01 29 29 56
werbung@vela-verlag.de

КОРОТКИЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

купон на стр. 38, принимаются
также без купона по Email:
werbung@vela-verlag.de

ОПТОВИК 24

www.optovik24.de

Актуальная информация журнала
«Торговый центр»

Стартовая ТЦ Справочник Сервис Магазинам Блог Архив ТЦ Контакт

ОПТОВИК24 -
ВАША МОБИЛЬНАЯ СВЯЗЬ
С ПОСТАВЩИКАМИ!

Справочник и реклама оптовых фирм, новостные сообщения, статьи в блоге на сайте журнала «Торговый центр»

fb.com/handelszentrum
ok.ru/handelszentrum

Архив журнала «Торговый центр» и полезные статьи в разделе «Блог» на сайте: www.optovik24.de

Tel.: 08671 929 85 72
E-Mail: info@vela-verlag.de
E-Mail: a.fomina@vela-verlag.de

Хотите издать собственную книгу?

Издательство Vela поможет осуществить Вашу мечту!

Оформление, верстка и печать книг от 10 до тысячи и более экземпляров (предоставление ISBN, внесение в реестр VLB - по желанию автора)

Запросите у нас более подробную информацию:

Наш e-мейл: kniga@vela-verlag.de
или по тел.: 08671 / 929 85 75

www.knigomir.de

В Германии создали пиво на основе березового сока

Житель Лейпцига Себастьян Рикер изобрел пиво на березовом соке. Об этом сообщила газета Bild am Sonntag. Новый сорт напитка мужчина назвал Birkenzauber, что переводится как «Березовая магия». Над новыми идеями пенного немец работает уже много лет, говорится в материале. Этой весной Рикер был в лесу в Саксонии, где набрал 130 литров березового сока. Именно его впоследствии немец и сделал ключевым ингредиентом для своего пива. Мужчина создал 600 литров пива. Для этого он использовал шампанские дрожжи, хмель и солод. Содержание алкоголя в получившемся пиве составляет 6,5%, передает РЕН ТВ. Как отметил пивовар, пиво получилось слегка сладковатым на вкус, с нотками крыжовника, винограда и цитрусовых. // foodnewstime.ru

Потребление кондитерских изделий в мире к 2028 г. может вырасти на 10,6%



Объем мирового потребления кондитерских изделий к 2028 году может вырасти на 10,6% по сравнению с 2023 годом и составить 69,7 млн тонн. Об этом пишет ТАСС со ссылкой на презентацию заместителя директора федерального центра «АгроЭкспорт» Евгения Зайцева. Россия находится на 6 месте в мире по объемам продаж кондитерских изделий, – отметил эксперт. По данным «АгроЭкспорта», ежегодно мировое потребление растет на 4,4%. Быстрее всего росли продажи шоколадных батончиков (+34,8%), вафель (+28,2%), сладкого упакованного печенья (+25,9%), шоколадной плитки (+18,1%). Драйвер — молочный шоколад. Самый быстрорастущий сегмент батончиков — белый шоколад. // DairyNews.today / agrotrend.ru

Розничная торговля стала самым популярным видом регистрируемого бизнеса в 2023 году в РФ

Компания «Деловая среда» (дочь Сбера) рассказала о том, какой бизнес регистрировали россияне в 2023 году. Согласно аналитическим данным, наибольшее число бизнесов было открыто в Москве, Московской области, Краснодарском крае, Санкт-Петербурге, Ростовской области, Свердловской области и Республике Башкортостан. Среди топ-10 наиболее популярных сфер бизнеса значительный прирост показали деятельность в сфере телекоммуникаций (+150%), производство кинофильмов и телевизионных программ (+72%), рекламная деятельность (+55%), торговля автотранспортными средствами (+48%), сфера операций с недвижимым имуществом (+44%), и деятельность в области информационных технологий (+33%). В абсолютном выражении самым популярным видом бизнеса, который предприниматели регистрировали в прошлом году, стала розничная торговля. Затем идут пассажирские и грузоперевозки, оптовая торговля, строительство и операции с недвижимостью, общепит, персональные услуги, торговля автомобилями и мотоциклами, а также их ремонт. Замыкает десятку, как и в прошлом году, сфера ИТ. Последняя показала прирост в 10% относительно 2022 года. // New Retail

Amazon закроет «умные» кассы в продуктовых магазинах в США



Amazon закроет «умные» кассы с технологией Just Walk Out, которая позволяла клиентам брать товары и выходить без прохода через кассу в продуктовых магазинах, пишет Bloomberg. В таком формате работали 27 из 44 магазинов в США. Причина отказа от технологии — массовые жалобы покупателей.

Часто они получали чеки лишь через несколько часов после выхода из магазина. После отказа от Just Walk Out вместо нее в большинстве магазинов Amazon Go будут использоваться «умные» тележки Dash Carts, которые уже применяются в некоторых торговых точках. Покупатель будет самостоятельно сканировать товар через специальный планшет, встроенный в рукоятку тележки, и только после этого складывать в нее товар. // retailer.ru

Обновленная «Балтика 7» готова покорять мир



За три десятилетия сорт «Балтика 7» стал настоящей визитной карточкой российского пивоварения. Сорт знают на большинстве континентов — он экспортируется на рынки десятков стран и имеет более 20 российских и международных наград. В 1994 году новинка сразу получила признание потребителей, а сегодня, в эпоху возрождения российского пивоварения, готова снова покорять мир. Используя многолетнюю экспертизу, российский солод и уникальный хмель, пивовары компании разработали для сорта новую рецептуру. Новая «Балтика 7» стала плотнее, гармоничнее и намного ароматнее — хмель для продукта вырастили на самом Алтае. Немного истории: первый рецепт премиального пива «Балтика №7» родился ровно 30 лет назад и был приурочен к Играм доброй воли, которые проходили в 1994 году на родине бренда в Санкт-Петербурге. Сорт занял прочное место эталона российского пивоварения — его можно купить на шести из семи континентов, а в потребителях, как в России, так и за рубежом, никогда не было недостатка. // foodnewstime.ru



САНТА
БРЕМОР



ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В ГЕРМАНИИ
PET-FISCH GmbH
Am Lunedeich 76
27572 Bremerhaven
Tel.: +49-471-14289187
info@pet-fisch.com

ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ ОБРАЩАТЬСЯ К:
• SIBERIA GROUP
(Ulan GmbH, Leis GmbH, SLCO GmbH & Co. KG)
• Leon GmbH

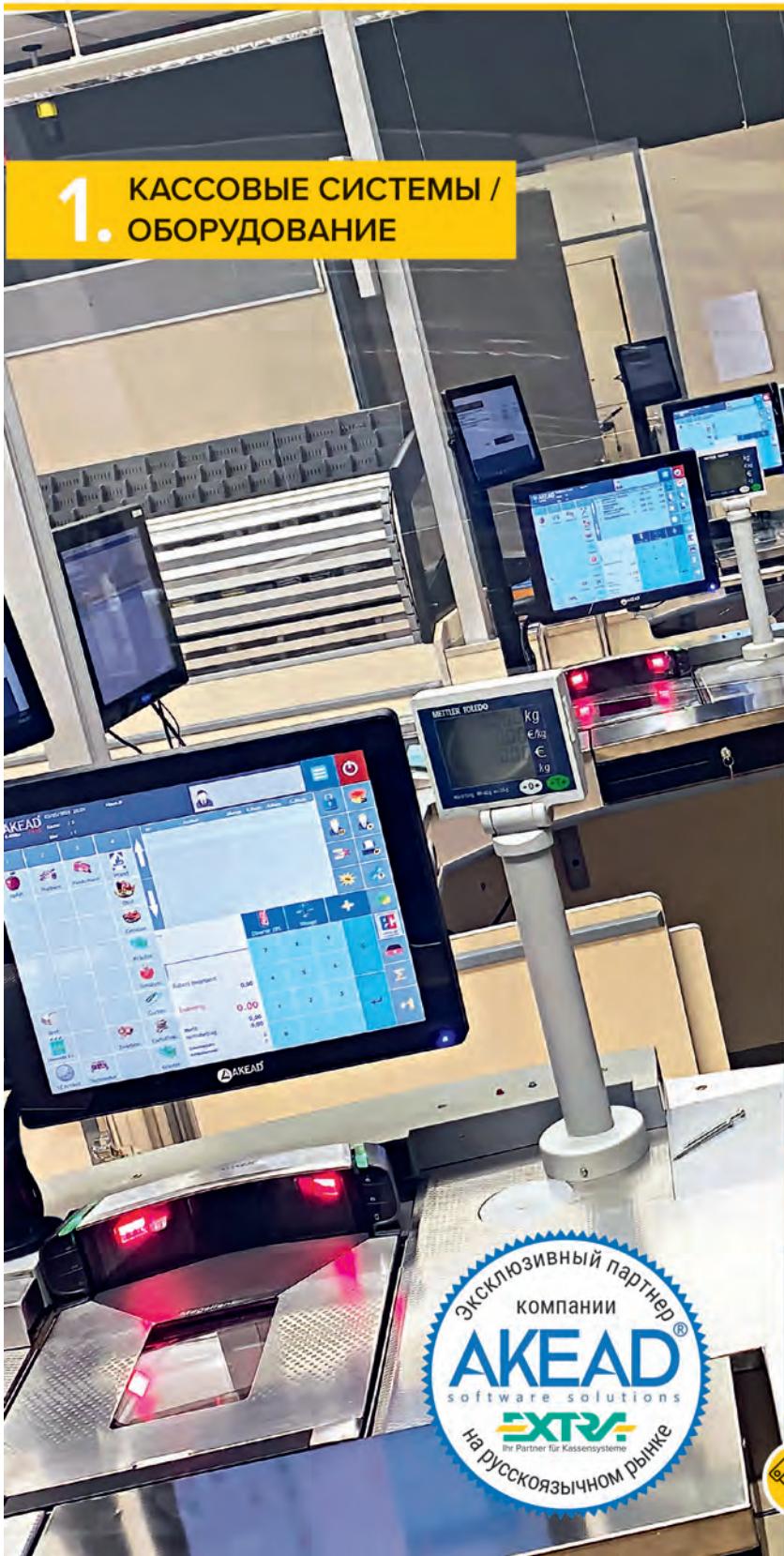


ПОПРОБУЙ
ПО-НОВОМУ

ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ СОВРЕМЕННОГО МАГАЗИНА

- + программное обеспечение
- + техническая поддержка
- + широкий выбор платежных терминалов

1. КАССОВЫЕ СИСТЕМЫ / ОБОРУДОВАНИЕ



2. ВИДЕО- НАБЛЮДЕНИЕ



3. ОХРАННАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ



4. ТОРГОВЫЕ ВЕСЫ



ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ
организации и частные лица

DIGITALE KUNDENKARTE

КАРТА ЛОЯЛЬНОСТИ

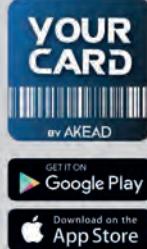
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ЦИФРОВОЙ МИР

ВЫГОДНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

НОВИНКА

- Прямая СВЯЗЬ между магазином и покупателем
- Быстрая РАССЫЛКА рекламных акций
- СКАНИРОВАНИЕ карт покупателей
- ИНТЕГРАЦИЯ кассовых чеков
- СВЯЗЬ с кассовой системой
- СОВМЕСТИМО с любым смартфоном на базе iOS или Android
- НАКОПИТЕЛЬНАЯ система баллов
- В будущем возможность делать ЗАКАЗЫ на дом

ПРЕДЛАГАЕТСЯ
В КОМПЛЕКТЕ
С НАШИМИ
КАССАМИ



МЫ ПОДБЕРЕМ НЕОБХОДИМОЕ ВАМ ОБОРУДОВАНИЕ ИЛИ ИНТЕГРИРУЕМ С ВАШИМ



Наша компания не только устанавливает оборудование, но и **поддерживает** Вас на протяжении всего времени в соответствии с **касовым законом 2020 года**.



Конкретный подбор оборудования определяется товарооборотом Вашего магазина и персональными желаниями. Мы стараемся работать **индивидуально с каждым клиентом**.



Перед заключением договора наша компания предлагает Вам **абсолютно бесплатно** ознакомиться с системой в режиме **демоверсии**.

НАШИ EXTRA's:

- полный контроль за товарооборотом;
- удаленное управление;
- модульное построение;
- эргономические кассы;
- видеонаблюдение;
- статистика;
- проведение акций и скидок;
- инвентаризация;
- отслеживание неликвидного товара;
- управление складом;
- печать этикеток;
- кассовая книга и многое другое

КОНСУЛЬТАЦИИ И ЗАКАЗЫ: +49 (0)173 - 803 20 74

(с 09:00 до 18:00 с понедельника по пятницу)

Как применять аутсорсинг

Звание эксперта в своем деле – большое признание заслуг для бизнесмена или предприятия на рынке. Только добившись признания потребителей таким образом, можно рассчитывать на успешное и долгосрочное развитие бизнеса. С лучшими работать легче, но выбор, конечно, за заказчиком.

Чтобы добиться экспертного звания, необходима не только высокая квалификация предпринимателя и работников его предприятия. Независимо от величины – будь то индивидуальное предпринимательство, небольшая или крупная фирма – любое предприятие в той или иной мере сотрудничает с другими предприятиями. Как правило, это налоговые и другие советники, а также специалисты самого разного профиля. Часто **аутсорсинг** (использование внешнего источника услуг) распространяется на обслуживание технологической базы предприятия, веб-сайты, маркетинг и рекламу. Невозможно претендовать на звание эксперта, не сотрудничая с другими экспертами – специалистами высокого класса в своей области.

Время – самое дорогое, что есть у предпринимателя. Следует максимально ценить этот важный ресурс – как свое время, так и работников. Время нужно максимально использовать только для основной

деятельности, где вы являетесь экспертом. Все, что к этой деятельности не относится, дешевле и выгоднее в конечном итоге делать чужими руками – пользоваться услугами других предприятий. Поэтому, подбирая партнеров, выбирайте лучших в той или иной сфере. И там, где вы не можете обеспечить экспертный уровень у себя на фирме, также привлекайте к сотрудничеству специалистов извне. Это главный критерий в подходе к аутсорсингу.

Согласно «Википедии», **аутсорсинг** (от англ. **outsourcing**) – это передача определённых бизнес-процессов или производственных функций на обслуживание другой компании, специализирующейся в соответствующей области. В качестве партнера, выполняющего определенный отрезок работы, может выступать и свободный предприниматель (**Freelancer, Freiberufler**), где выгодность по сравнению с работником на фирме состоит также в том, что не возникают расходы по социальному

нным начислениям. А если привлекается компания или предприниматель за рубежом, то стоимость их услуг, как правило, значительно ниже, чем в Германии, но это совсем еще не означает, что качество будет хуже. Кроме того, аутсорсинг может носить и форму обмена услугами, когда оба партнера используют выгодность сотрудничества с экспертом в своей сфере деятельности.

Чтобы избежать снижения качества услуг специалиста на аутсорсинге, следует избегать заключения долгосрочных договоров везде, где это возможно. Лучше всего договариваться об испытательном сроке и гибких условиях расторжения договора. Качество работы в аутсорсинге должно подтверждаться, прежде всего, постоянным высоким уровнем, иначе метод теряет свое самое важное преимущество: использование услуг высококлассного специалиста вне собственной компании.

Снижение затрат тут играет второстепенную роль. Несомненно, аутсорсинг имеет и другие преимущества: можно избежать отсутствия работника во время отпуска или болезни, снизить уровень социальных отчислений и расходов на аренду. Вместе с тем, сотрудничество в рамках аутсорсинга часто носит удаленный характер и сопряжено со многими рисками. Необходимо всегда иметь кандидатов на замену партнеров по аутсорсингу и иногда давать им небольшие заказы для проверки на деле и поддержания деловых отношений.

Для поиска специалистов можно обратиться к услугам многочисленных порталов, предлагающих посредничество по аутсорсингу и с фрилансерами. Порталы фрилансеров — это онлайн-рынки, где фрилансеры раскрывают свои таланты – конечно, за определенную плату.

Заказы и оплата услуг – все происходит на самом портале. Трудности с оплатой услуг, заказанных через российский портал **Kwork.ru**, можно компенсировать на западном аналоге портала **Kwork.com**, где также можно найти русскоязычных специалистов.

OUTSOURCING:
www.kwork.ru
www.kwork.com
www.freelance.de
www.it-in-germany.de
www.teamprojekt-outsourcing.de
<https://de.fiverr.com>



Bild: rawpixel.com / Freepik.com



ПРОДУКТЫ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА ОТ ПОЛЬСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Производственно-торговому предприятию LUBMAX более 25 лет

Мы специализируемся на поставках овощей, фруктов и других продуктов питания из Польши на рынок Германии.

PPH Lubmax Sp. z o.o.

Tomaszowice 26A
21-008 Tomaszowice, POLEN

Telefon: +48 500 469 666

Internet: www.lubmax.eu
E-mail: lubmax@op.pl
info.lubmax@gmail.com

В нашем ассортименте более 500 наименований товаров:

- Овощи
- Фрукты
- Соленья по-домашнему
- Молочные продукты
- Яйца куриные и перепелиные
- Каши и макароны
- Мясные изделия SOKOLOW
- Мясные и рыбные консервы
- Готовые блюда
- Соки, напитки и сиропы
- Консервированные овощи
- Соусы и приправы

Приглашаем продуктовые магазины и оптовые базы к сотрудничеству!



КОЛБАСЫ KELLER

Дело во вкусе!

Wurst DOKTORSKAJA
ca. 600 g verp. / ca. 1.8 kg
LOSE



Wurst KASAK
ca. 300 g



Wurst KUSTANAJSKAJA
ca. 500 g



Wetchina RUBLENAJA
ca. 500 g / ca. 900 g



Speck ALTAJSKOE mit Knoblauch
ca. 300 g verp. / ca. 1,2 kg
LOSE



Speck ZARSKOJE
ca. 300 g verp. / ca. 1,2 kg
LOSE



Касса для вашего бизнеса

- ▶ ПРОСТО
- ▶ ВЫГОДНО
- ▶ НАДЁЖНО



Получить
предложение!



SCHAPFL - Пакет «все включено»

Кассовая система SCHAPFL и карта лояльности Gerabo непобедимая команда!

Карта лояльности
с индивидуальным
дизайном

Ваши цвета и логотип в
приложении



Просматривайте
свои специальные
предложения в
приложении

Как с картой лояльности, ваши
клиенты могут накапливать
баллы в цифровом виде



Клиенты видят, за
что они получают
вознаграждение!



Выигрыш для вашего бизнеса!

72%

карты используются
многократно

Увеличение продаж до
5%

в год



довольные
клиенты-лучшая
награда!

Больше информации на
сайте schapfl-gerabo.de



09421/96213-0



info@schapfl.de

www.schapfl.de



Трудно ли вести аккаунт в Инстаграм, чтобы были продажи?

Если вы думаете, что работа специалиста, который ведет аккаунты в Инстаграм, Фейсбук и Одноклассниках, сравнима с непринужденной прогулкой по парку, то ошибаетесь. Более 6 лет я занимаюсь развитием соцсетей для магазинов, брендов продуктов, турфирм и даже немецких политиков. В статье расскажу на примере Инстаграм, какие этапы входят в мою работу и сколько времени это занимает.

• Стратегия

Это первый шаг. В него входит: анализ целевой аудитории, понимание ваших преимуществ и отстройка от конкурентов. Такая тщательная работа может занимать несколько дней. А точечные изменения и доработки происходят непрерывно. Также на этапе разработки стратегии необходимо учесть все правовые аспекты немецкого законодательства: Datenschutz, Impressum и др.

• Посты

Пост в Инстаграме состоит из фото и текста. Я разрабатываю рубрики и составляю контент-план на месяц. И исходя из этого продумываю каждый текст. Тексты для аккаунта должны доносить ценность ваших товаров, вызывать эмоции у читателей, вовлекать их в диалог и приводить к покупке. На подготовку одного поста с редактурой, размещением в блоге, подбором фото и хэштегов уходит не менее одного часа.

• Фото

Чтобы аккаунт был привлекательным, необходимы профессиональные фотографии. Некоторые руководители проводят съемки самостоятельно под моим чутким руководством. Иногда для подготовки материала выезжаю на фирму сама. Одна фотосессия может длиться от 2 до 5 часов. Важно, использовать только лицензированные или самостоятельно сделанные фотографии, чтобы не нарваться на штрафы за нарушения авторских прав.

• Сториз

Эти 15-секундные ролики — один из важнейших каналов взаимодействия с подписчиками в Инстаграм. Здесь вы презентуете товары, рассказыва-



Подписывайтесь на мой аккаунт в Инстаграм @molendor.marketing

ете о буднях компании и т. д. Одним словом — создаете доверительные отношения с аудиторией. Чтобы сториз приносили высокие охваты и их было интересно смотреть, я прописываю сценарии по принципу мини-сериала. На создание 3-10 креативных и выдержаных в едином стиле сториз уходит 1-2 часа в день.

• Рилз

Инстаграм активно продвигает эти короткие ролики. Сложно ли делать рилз? Допустим рецепт из продуктов русского магазина. Считаем время на приготовление блюда и параллельную съемку, подбор нужных кадров, монтаж, добавление плавных переходов, наложение текста, подбор музыки. На создание только одного рилз длительностью 30-60 секунд может уйти от 2 до 4 часов.

• Прямые эфиры

Эфиры можно проводить совместно с покупателями, поставщиками или местными предпринимателями. Для того, чтобы лайф прошел энергично и познавательно, я продумываю сценарий и вопросы для гостей, ищу интересного собеседника, готовлю

вас или другого ведущего, даю рекомендации по месту проведения.

• Реклама

Разберем на примере одного способа — реклама у блогеров. Чтобы найти подходящих блогеров, необходимо провести анализ блогеров, обсудить условия, согласовать техзадание и отследить ход выполнения задачи, собрать статистику и оценить успешность рекламной кампании. А еще же есть таргет — платное продвижение в соцсетях, которое требует знание алгоритмов, постоянного анализа показателей и коррекции настроек под нужную аудиторию.

Теперь вы представляете, какой объем работы лежит на плечах сим-специалиста, и что такой объем работы не может стоить 100-200 евро в месяц (на немецком рынке он стоит от 3000 евро). Конечно, некоторые предприниматели решаются и ведут аккаунты сами. Становятся в одном лице копирайтером, дизайнером, фотографом, клипмейкером, сценаристом, таргетологом, администратором аккаунта, маркетологом и ведущим эфиров. Но это трудоемко и отвлекает от руководства самим бизнесом.

Уважаемые предприниматели, если вы чувствуете, что для развития вашего магазина, бизнеса вам пора запустить соцсети, обращайтесь ко мне напрямую. Я помогу вам открыть и вести бизнес-аккаунты в социальных сетях. Вы можете поручить мне эту задачу по принципу аутсорсинга или я могу помочь вам как наставник, когда под моим руководством, вы научитесь самостоятельно вести аккаунт, чтобы привлечь больше клиентов.

Ольга Молендор,
психолог, копирайтер,
маркетолог, бизнес-тренер
Тел.: 05741-2326380,
01717-243722
o.molendor@googlemail.com
www.molendor-marketing.com

ПОДРОБНЕЕ



JARMARKA

KaufBei.tv
Es lohnt sich!
www.KaufBei.tv

BIS ZU
-25%
RABATT

СТЕНД А
2Х2 М (4М²)

СТЕНД В
3Х3 М (9М²)

KaufBei.tv

HEUTE BIS ZU
-25%
AUF ALLES!

KaufBei.tv
HEUTE BIS ZU -25% AUF ALLES!

RABATT %
-25

СТЕНД С
3Х4 М (12М²)

СТЕНД Д
4Х4 (16М²)

ЗАБРОНИРУЙ СВОЙ
ЛУЧШИЙ СТЕНД НА

ЯРМАРКЕ 2024!



ВЕСЬ ОСТРОВ 6Х6 М (36М²)

18-19
МАЯ 2024

MESSEZENTRUM
Benzstrasse 23
32108 Bad Salzuflen

Великолепная площадка, которая позволяет решить сразу несколько значимых задач – вывести товары на немецкий рынок, получить выгодные деловые предложения, реализовать продукцию со стенда и осуществить прямые продажи целевому потребителю.

В выставке приняли участие более 2 тысяч предпринимателей из Германии, России, Белоруссии, Украины, Грузии, Латвии, Эстонии, Армении и других стран.

УСПЕЙТЕ ЗАБРОНИРОВАТЬ СТЕНД НА САМОЙ ПОСЕЩАЕМОЙ ВЫСТАВКЕ В ГЕРМАНИИ!

30 000 ВАШИХ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПОКУПАТЕЛЕЙ НА БИЗНЕС-ВЫСТАВКЕ «ЯРМАРКА»

ЗАРАБАТЫВАЙТЕ ДЕНЬГИ
С ПРОДАЖИ БИЛЕТОВ ЯРМАРКИ!

Присоединяйтесь к нашей специальной партнерской программе и предлагайте самые продаваемые билеты на грандиозное мероприятие в Германии!



Подробности по телефону:
05731-245 15 73
www.jarmarka.de

Firma24.pro — портал B2B для предпринимателей

Firma24.pro — относится к, так называемой, первой линии наших проектов, наряду с торговой платформой **Wostorg.de** (включающей сервис **ProMarket.plus**) и рекламным порталом **Angebot.ru**. Здесь мы поставили перед собой задачу – создать полезный информационный ресурс для русскоязычного бизнеса в Германии.

Консолидация рынка

В Германии существует несколько десятков тысяч мелких, средних и крупных предприятий, созданных нашими соотечественниками. Как показал опыт, существующая немецкая инфраструктура, безусловно, была решающим вспомогательным фактором, однако на успешную предпринимательскую деятельность на рынке благоприятно воздействовала и сложившаяся «русскоязычная» инфраструктура, например, рекламные агентства, юристы, консультанты по самым различным направлениям. Именно с появлением подобной отрасли услуг в начале 2000-х стало возможным говорить о сложившемся «русском рынке» как об экономически полноценном «экзотическом» рынке со всеми признаками, присущими любому национальному рынку.

Сайт «Фирма24.pro» создается для предпринимателей русскоязычного рынка Германии и Европы в качестве универсального и удобного сервиса по поиску бизнес-предложений и деловых контактов, для размещения деловых предложений, инициатив, рекламы, а также информирования предпринимателей о новостях рынка, мировых тенденциях.

Проект «Фирма24» будет информировать о новостях т.н. русскоязычного рынка Германии и других стран ЕС, предоставлять различный функциональный сервис для предпринимателей, а также предлагать площадку для размещения деловых предложений, презентаций проектов и для рекламы.



Bild: EyeEm / Freepik.com

Основные цели проекта «Фирма24»:

Консолидирование предпринимателей «русскоязычного» рынка;

Информирование предпринимателей о новостях, событиях, мероприятиях;

Информационно-рекламная поддержка в рамках B2B;

Справочник B2B: специалисты, консультанты, организации и т.д.

Функционал сайта Firma24.pro

Устройство сайта www.firma24.pro – простое и функциональное. Все разделы выполняют главную функцию проекта – оптимальное информирование предпринимателей. На стартовой странице мы представим вниманию пользователей наши основные проекты и разделы сайта. Более подробные описания будет содержать раздел «Сервис». Разделы «Справочник» и «Блог» предложат информацию прикладного характера. В разделах «Акции», «Инициативы» и «Предложения» разместятся деловые предложения и объявления для предпринимателей.

Главный функционал сайта будет сосредоточен в разделе «Справочник», где предприятия русскоязычного рынка смогут найти специалистов различных профилей, общающихся на русском языке. Внесение в Справочник фирм и специалистов, предлагающих свои услуги другим предпринимателям, будет осуществляться **полностью бесплатно** (формуляр на следующей стр.)

Все публикации в разделе «Блог» на сайте распределены по тематическим рубрикам:

Рубрика «Продвижение» – полезная информация по ведению бизнеса, новые подходы и стратегии, советы прикладного характера.

Рубрика «Практика бизнеса» – полезные статьи по самым основным вопросам предпринимательства: организация предприятия, ассортимент, услуги, сервис, персонал, законы, нормы и предписания.

Рубрика «Маркетинг» – как построить маркетинговую и рекламную стратегию магазина, маркетинговые акции, применение и инструменты.

Рубрика «Бизнес предложение» – коммерческие предложения, бизнес-идеи.

Мы приглашаем все компании, оказывающих услуги другим предпринимателям (т.е. в сфере B2B) разместить в Справочнике «Фирма24» свой информационный модуль и контактные данные (см. формуляр на стр. 31) полностью бесплатно! Инфо по E-Mail: info@vela-verlag.de.

* Сайт Фирма24.pro – впервые был запущен в 2017 году и временно закрыт после того, как осенью того же года было принято решение прекратить дальнейший выпуск журнала «Идеальная фирма» (выходил с июня 2014 г. - по сентябрь 2017 г.) Новый запуск сайта (без выхода журнала) запланирован на конец года.



FIRMENEINTRAG

- для ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ -



Альтернативно вы можете выслать информацию без заполнения формулляра на E-Mail: werbung@vela-verlag.de

Firmeneintrag in das Online-Branchenverzeichnis der Web-Seite FIRMA24.pro

Бесплатное внесение предприятий русскоязычного рынка Германии, предоставляющих услуги другим фирмам (B2B)

Простое внесение фирмы в одной рубрике | Einfache Firmeneintragung in einer Rubrik: регионально или межрегионально

- Региональное внесение: (федеральная земля, регион, город или другое)
 Межрегиональное внесение: (ваше примечание при необходимости)

Внесение фирмы в справочнике B2B - выберите раздел для бесплатного внесения:

- Адвокаты – адвокаты и юристы, нотариусы, правовые консультации; Бизнес – организация бизнеса, консультации; Бухгалтерия – бухгалтеры, делопроизводство; Выставки – ярмарки, встречи, сопровождение, подготовка; Дизайн – графический дизайн и оформление бюро; Интернет – оформление сайтов, программирование, вебагентуры и т.д.; ИТ и коммуникация – телекоммуникация, программирование, программное обеспечение; Консалтинг – по ведению фирмы, коучеры, обучение, проведение семинаров; Культура – проведение мероприятий, культурные организации; Магазины – интернет-магазины для бизнеса, бизнес-площадки; Маркетинг – пиар, продвижение, копирайтеры, маркетологи; Медиа – пресса, ТВ, радио, интернет-порталы, группы и т.д.; MLM – мульти-левел-маркетинг – предложения; Налоги – налоговые советники и консультанты; Оборудование – поставки техники и техобслуживание; Образование – курсы, получение образования или спецификации; Организации – общества, объединения, союзы и т.д.; Оснащение – оснащение бюро и складов, офисная и складская мебель; Переводы; Предприятия – предприятия различного профиля B2B; Продукция / Торговля – готовая продукция; – РЕКЛАМА – рекламные агентства, полиграфия, рекламная продукция; Сервис – разное: маклеры, посредники или бюро-сервис Сырье – предложения по поставкам сырья, вторсырье; Работа – фирмы по трудоустройству, поиск сотрудников; ТОРГОВЛЯ – оптовая торговля, оптовые фирмы «русского» рынка и ЕС; Транспорт – транспорт, перевозки, переезд, логистика; УСЛУГИ – различные услуги для бизнеса, сервис; Финансы – финансовые советники, страхование, кредиты; Другое:

Данные для внесения фирмы в СПРАВОЧНИК портала | Firmenangaben für Eintragung ins Portal-Branchenverzeichnis

Название фирмы, магазина (Laden- bzw. Firmenname):

Улица и номер дома (Strasse, Haus-Nr.):

Почтовый адрес и город (PLZ, Ort):

Контакт (Kontakttel.):

E-Mail-Adresse (если необходимо):

Webseite (сайт или ваш онлайн-магазин):

Freitext | пояснительный текст:

.....
.....
.....

Дополнительная информация о фирме без внесения в Справочник | Firmenangaben ohne Eintragung:

Вы уже являетесь получателем журнала «Торговый центр»? да, я получаю журнал на магазин не получаю

Адрес фирмы | Firmenadresse (если отличается / wenn nicht wie oben angegeben) Дата заполнения:

.....

Примечания и дополнения вы можете сделать позднее на сайте или выслать на наш мейл: werbung@vela-verlag.de

INFO-TEL.: 08671 929 85 75 | Mobil: 0159 01 29 29 56 (также WhatsApp)

<p>IBF LOGISTIK & TRADE GmbH</p>  <p>МОХИТО – великолепно освежающий безалкогольный коктейль с нежным вкусом спелого манго, классический с добавлением сока клубники и традиционный на основе сока лимона и добавления мяты, идеально утоляет жажду. Насладитесь прекрасным вкусом нового напитка!</p>	<p>V. KUZEMA PRODUZENTENZENTRUM</p>  <p>Новое издание: «Стихи и сказки для детей». Иллюстрированный красочными рисунками, сборник объединяет 4 сказки и 37 стишков для детей под твердым переплетом. В книге 61 иллюстрация, 128 страниц, формат 215x300 мм (A4+). Добрые сказки и стихи для детей на русском языке в богато иллюстрированной книге порадуют детей и родителей. Текст выполнен крупным шрифтом, что позволяет самостоятельно прочитать стихотворения детям, которые уже освоили навык чтения.</p>
<p>IBF LOGISTIK & TRADE GmbH</p>  <p>Шпроты «ДОБРОФЛОТ» – нежно золотистого цвета, рыба одного калибра, равномерно уложена. А вкус просто потрясающий! Они настолько нежные, что тают во рту, в меру соленые, в меру копченые. В этих шпротах все-всё в меру! Рекомендую!</p>	<p>TM SANTA BREMOR</p>  <p>Салат из морских водорослей «Чука». Уникальные продукты традиционной Японской кухни, любимые многими гурманами! Водоросли ундарии имеют сладковатый вкус, обладают нежным ароматом и мягкой хрустящей текстурой. Ценители Востока оценят приятный аромат и неповторимый вкус водоросли в сочетании с маринованным имбирем или ореховым соусом.</p>
<p>IBF LOGISTIK & TRADE GmbH</p>  <p>Астраханская вяленая рыбка от компании «Русский берег» (судак, щука, вобла, красноперка с икрой, лещ) – деликатесы, которые являются настоящим символом закусок к пиву. Технология вяления позволяет сохранить неповторимый вкус рыбы и ее полезные свойства. Приобретая вяленую рыбку у нас, вы получаете только свежий и отборный продукт, прошедший строгий контроль качества.</p>	<p>TM SANTA BREMOR</p>  <p>Паста из филе тресковых рыб «Атлантик Фиш» – лосось, скумбрия. Это легкая, но высокопитательная паста, основу которой составляет микс рыб тресковых пород – сайды и трески. Благодаря использованию отборного филе рыбы в «Атлантик Фиш» сохраняется выраженная текстура рыбного волокна, при этом консистенция – мягкая и нежная, а вкус-насыщенный и богатый. Понравится всем, кто ценит изысканный рыбный вкус и мягкое послевкусие.</p>
<p>IBF LOGISTIK & TRADE GmbH</p>  <p>Астраханская вяленая рыбка от компании «Русский берег» – соломка горбуши, сома, щуки, леща, минтая, кальмаря – самые популярные рыбные снеки. Это находка для тех, кто обожает рыбку, но не любит ее чистить. Ароматное филе, посол сбалансированный. По-настоящему эталонный вкус! Натуральная закуска имеет безупречный состав. Ничего кроме рыбы и соли. Это прекрасная закуска к пиву!!!</p>	<p>TM SANTA BREMOR</p>  <p>Икра «Столная» имитация: лососевая, осетровая. Удивительное сходство с настоящим икорным зерном: лопающиеся сочные икринки, богатый вкус и приятный аромат. Благодаря уникальной рецептуре на основе бульона из лососевых рыб и морских водорослей и современной технологии капсулирования Икра «Столная» обладает впечатляющим сходством с натуральной икрой по вкусу и консистенции.</p>
<p>IBF LOGISTIK & TRADE GmbH</p>  <p>Приправы, специи «Волшебное дерево» – качественная и натуральная продукция, соответствующая самым взыскательным вкусам. Специи «Волшебное дерево» помогут сделать домашние блюда красочнее, разнообразнее и вкуснее, а сам процесс приготовления увлекательным и творческим занятием.</p>	<p>TM РУССКОЕ МОРЕ</p>  <p>Морская капуста (Ламинария) - соединения в этом продукте легко усваиваются и благотворно влияют на здоровье. В натуральную морскую капусту добавляются различные овощи или морепродукты для придания более изысканного, нового вкуса.</p>
<p>IBF LOGISTIK & TRADE GmbH</p>  <p>Ягодно-фруктовая консервация «Стоевъ» – всеми любимые продукты, которые отлично дополняют завтраки, десерты и просто поднимают настроение. Мы предлагаем вам в широком ассортименте ягоды, протертые с сахаром. Этот способ консервирования позволяет сохранить максимум полезных свойств свежесобранных ягод, так как они подвергаются минимальной термической обработке.</p>	<p>Fa. ELENA IKRIANNIKOVA</p>  <p>Свежемороженые кусочки осетра (полустейк), Бельгия. Упаковка: в картоне по 2,0 кг (кусочки от 150 до 250 гр).</p> <p>Срок хранения: 10 месяцев при температуре (-18°C). Цена: 10,00 EUR/kg.</p>

Телефоны для заказов см. на стр. 40 или в рекламе фирмы

**Еще не в «Восторге»?
тогда Вам сюда →**
www.wostorg.de



www.ANGEBOT.RU
РУССКОЯЗЫЧНЫЙ ПОРТАЛ В ГЕРМАНИИ

**ИнтерБизнес
ТОРГОВЫЙ
ЦЕНТР**

**Уже в «Восторге»?
тогда Вам сюда**
www.Angebot.RU



LEIS GmbH

Напитки «Бон Бессон» разные сорта-Классические лимонады или новые вкусовые открытия – эти напитки предлагают разнообразие вкусов и полезных свойств, чтобы удовлетворить каждый вкус и потребность. Погрузитесь в мир бодрящих и полезных напитков, которые подарят вам неповторимый опыт и наслаждение в каждом глотке.



LEIS GmbH

Квас «Бон Бессон» Казацкий Квас – древний напиток славян. Его варили как в бедных крестьянских избах, так и в богатых боярских усадьбах. Взяв лучшее из старинных рецептов, на чистой артезианской воде, ржаном и ячменном солоде для вас варят вкусный и полезный квас! Наслаждайтесь!



LEIS GmbH

Копчёный сыр «Родная деревня» Идеальное сочетание ароматного колбасного вкуса с нежностью сыра и насыщенным дымком. Прекрасно дополнит закуску в компании с хлебом и вином, а также идеально подойдёт к салатам или сырным тарелкам. Насладитесь этим великолепным деликатесом в компании с друзьями!



LEIS GmbH

Вафельки «Tabea» с карамельной начинкой Вафельки с карамельной начинкой – нежные вафли, которые тают во рту, раскрывая богатый вкус карамели, словно свежеиспечённые дома. Этот вкусный десерт подарит вам настоящее удовольствие!

FLEISCH & WURSTWAREN GmbH L.KELLER



Сосиски «Любимые», са.250 гр. или 4 кг lose, высший сорт, по классическому домашнему рецепту фирмы KELLER. Свяные, вареные, длинные и тонкие. Сосиски «Любимые» напомнят вам о детстве своим насыщенным сливочным вкусом. Упругие в разрезе, но нежные и душистые. Поставки напрямую от производителя.

FLEISCH & WURSTWAREN GmbH L.KELLER



Сардельки «Чайные», са.250 гр. или 4 кг lose, высший сорт, по классическому домашнему рецепту фирмы KELLER. Свяные, вареные, толстенькие и короткие. Сардельки «Чайные» обладают восхитительным вкусом, натуральным составом и манящим ароматом. Поставки напрямую от производителя.

PPH LUBMAX (POLEN)



Фирма «Lubmax» предлагает Вашему вниманию молодую свеклу с ботвой. Благодаря своим нежным листьям она в первую очередь используется для приготовления популярного польского супа «ботвинка». Содержит витамины A, C, кальций и железо, стимулирует аппетит, успокаивает нервы.



PPH LUBMAX (POLEN)

Еще одна новинка месяца – польские желтые помидоры. Крупные, крепкие, ароматные, экологически чистые плоды обладают приятным вкусом и замечательным внешним видом.



PPH LUBMAX (POLEN)

Связанный в пучки для соления и консервирования огурцов укроп с зонтиками и семенами, чесноком, листьями и корнем хрена, дают неповторимый запах и вкус в консервации.

NATURKOST F&S RADSCHAPOV GbR



Изюм произведен из сортов винограда, собранных в солнечном Узбекистане и сохраняет в себе массу полезных витаминов и минералов, он вкусный и питательный и отлично подойдет для замены сладостей, к тому же, изюм богат железом, кальцием и витаминами группы В. Это отличный способ повысить иммунитет, особенно в зимнее время года.



GAUS IM-& EXPORT

Предлагаем одноразовые перчатки НИТРИЛ - отличаются высокой прочностью, с высокими тактильными характеристиками, эластичностью, гипоаллергены. Не содержат натурального латекса! Material: 100% Nitril, Form: Universal, Oberfläche: Strukturiert, Länge: 240mm, Größe: S,M,L,XL, Unsteril, Puderfrei. Идеальны для мясных и рыбных отделов!

KUMA GROSSHANDEL



Музыкальная кассета – познакомит детей с алфавитом и основными цветами, научит счету и многому другому с помощью весёлых песенок, звуков и фраз. Маленькие меломаны могут вытаскивать из кассеты мягкую ленту и наматывать обратно с помощью колесика, нажимать кнопки и переключатели. Микстейп с подсветкой, музыкой и множеством активностей для детских ручек специально создан для раннего развития. Наряду с другими товарами, можно заказать на сайте компании – kumagrosshandel.de

Телефоны для заказов см. на стр. 40 или в рекламе фирмы

Überblick verloren? Hole ihn dir sofort zurück!



Startkosten? – KEINE
laufende Kosten? – KEINE
Lizenzgebühren? – KEINE
Bindung? – KEINE



+49 (157) 805 93 31 3
www.adivex.de

NO BUSINESS – NO FEES!

BEZAHLEN SIE ERST WENN SIE AM ZELB SIND.

www.dabeere.io

DaBeer



SPRAY THE FLAVOR



DOVGAN GmbH

Откройте для себя вкуснейшее арахисовое масло Bazar с приятной хрустящей текстурой. Наше масло производится из высококачественного обжаренного арахиса, не содержит глютена и лактозы, обеспечивает ценный растительный белок и является отличным источником клетчатки.

DOVGAN GmbH

Dovgan Junior «Plombir Kids Mix» – это пять авантюрных вкусов мороженого для смелых искателей вкусовых приключений. Восхитительные Hype & Twist, Bubble Gum в вафельном стаканчике, Tutti-Frutti в хрустящем вафле и вкуснейшее ванильное мороженое, покрытое нежной клубничной глазурью, никого не оставят равнодушным.

DOVGAN GmbH

Мороженое-новинка Plombir «Eis Donuts» порадует любителей мороженого всех возрастов. Приглашаем Вас насладиться клубнично-банановым и соблазнительным шоколадно-банановым вкусами мороженого. Каждый пончик покрыт аппетитной глазурью и украшен разноцветным декором, что делает его не только вкусным, но и визуально привлекательным.

DOVGAN GmbH

Plombir «Party Mix» с пятю неотразимыми сортами мороженого в вафельном стаканчике порадует разнообразием вкусов и сделает вашу жизнь еще красочнее! Этот восхитительный микс из манго, клубники, кофе, карамели и ванили идеально подходит для того, чтобы насладиться им в кругу друзей.

DOVGAN GmbH

Уникальный Dovgan Junior «Plombir Crazy Mix» включает в себя два ярких сорта Twist & Hure и создает незабываемый вкусовой фейерверк. Twist & Hure удивляют манящим сочетанием вкусов вишни, мультифрукта и киви, а также ванили, малины и карамели! Удовольствие и веселье с дополнительной порцией безумия гарантированы.

DOVGAN GmbH

Кабаносы Lewandowski – особый вид польской колбасы, изготовленной из копченой свинины с приправами по традиционной рецептуре. Предлагаем Вам кабаносы в трех вариантах: классические из свинины, микс из свинины и курицы и третий с добавлением чили, придающий колбасе пикантную остроту, делая вкус еще более глубоким и насыщенным.

OLYMP HANDELS GmbH

представляет шапки для бани с дизайном «Sauna» (зеленая и темно-серая), «It's Sauna», «С легким паром!», «Виктория», «Пилот», «Добрая баня», «Пива нет», «Кто парится 100 лет не старится» и др. Шапки изготовлены из натурального войлока, который имеет отличные термоизолирующие свойства и долговечный срок службы.

OLYMP HANDELS GmbH

представляет нарядные чайные сервизы на 6 персон (12 частей: 6 чашек + 6 блюдец) из фарфора с вариантами дизайна «Маки», «Ландыш» и «Жель» и новым дизайном упаковки.

OLYMP HANDELS GmbH

представляет наборы суповых тарелок (6 шт., Ø 18 см) из фарфора с вариантами дизайна «Испанская роза» и «Ландыш» с новым дизайном упаковки.

OLYMP HANDELS GmbH

представляет наборы гидрогелевых патчей марки MODUM (по 60 шт.): «Лен», «Василек», «Гиалурон» и «Коллаген», делающих кожу более упругой, гладкой и сияющей.

OLYMP HANDELS GmbH

представляет новые шампуни марки MODUM КЛАССИКА (по 550 мл): «Детский», «Красный перец», «Луковый», «Репейный» и «Крапива», а также бальзамы для волос «Красный перец» и «Луковый».

OLYMP HANDELS GmbH

представляет кремы для лица марки MODUM (по 50 г): питательный для сухой и нормальной кожи «Спермацетовый», комплексный уход «Алоэ Вера», восстанавливающий для всех типов кожи «Оливковый», тонизирующий «Облепиха», увлажняющий для кожи любого типа «Огуречный» и регенерирующий для сухой и нормальной кожи «Ромашковый».

Телефоны для заказов см. на стр. 40 или в рекламе фирмы

ЗАПУСКАЕМ РЕКЛАМУ

НА ТВ
И РАДИО



Отдел рекламы

+49 (0) 69 84 84 540

reklama@kartina.tv

A.Jochim Vela-Verlag
Burghauser Str. 15
84503 Altötting
Tel.: 086 71 929 85 70
Fax: 086 71 929 85 71
Email: abo@vela-verlag.de

Данные можно выслать без заполнения формулляра на мейл: abo@vela-verlag.de

tz05/24

Abonnement

Абонемент

для статистических целей укажите, пожалуйста, общее количество ваших магазинов (филиалов), а также, если имеются, - автолавки

бесплатно
(для магазина в Германии) новый адрес магазина
(указывать при переезде) **платный абонемент**
(за пределами Германии)

Name, Vorname:
(имя, фамилия)
Firma:
(фирма)
Straße, Haus Nr.:
(улица, дом)
PLZ, Ort:
(индекс, город)
Telefon, Fax:
eMail:
(электронный адрес)
Land (страна):

**бесплатно, для филиала
магазина в Германии** старый адрес магазина
(указывать при переезде) **платный абонемент**
(для частных лиц)

Name, Vorname:
(имя, фамилия)
Firma:
(фирма)
Straße, Haus Nr.:
(улица, дом)
PLZ, Ort:
(индекс, город)
Telefon, Fax:
eMail:
(электронный адрес)

Bankverbindung: A. Jochim Vela Verlag, Commerzbank Waldkraiburg, IBAN: DE10 7114 2041 0630 2632 01 **Betreff:** Abo TZ

A.Jochim Vela-Verlag
Burghauser Str. 15
84503 Altötting
Tel.: 086 71 929 85 70
Fax: 086 71 929 85 71
E-Mail: info@vela-verlag.de

Объявления можно высыпать без формуляра на мейл: werbung@vela-verlag.de

tz05/24

Kleinanzeigen-Fax

30 x 10 = 300 Zeichen

Absender: (Rechnungsanschrift)

Name, Vorname und / oder Firma:

Straße, Haus Nr.:

PLZ, Ort:

Telefon / Fax:

Malstaffel количество	HandelsZentrum Торговый центр	Zeitung Krugozor газета Кругозор	Kombi-Paket (beide zusammen) Комби-пакет (все вместе)
für 1 Mal / за 1 раз	<input type="checkbox"/> € 20,00*	<input type="checkbox"/> € 20,00*	<input type="checkbox"/> € 35,00* ein Monat / один месяц
für 6 Mal / за 6 раз	<input type="checkbox"/> € 100,00*	<input type="checkbox"/> € 100,00/**	<input type="checkbox"/> € 150,00* 6 Monate / 6 месяцев
für 12 Mal / за 12 раз	<input type="checkbox"/> € 160,00*	<input type="checkbox"/> € 160,00/**	<input type="checkbox"/> € 300,00* 6 Monate / 12 месяцев

Fließtext-Kleinanzeige / Текст объявления как он должен быть опубликован (включая телефон):

Kleinanzeigen Zeitschriften «HandelsZentrum» und/oder в Zeitung «Krugozor» werden nur gegen Vorauszahlung veröffentlicht. Rechnunstellung erfolgt nachträglich. Короткие объявления в журнале «Торговый центр» и/или в газете «Кругозор» печатаются по предоплате. Счет выставляется позднее, после выхода.
 * Пauschalpreise inkl. ges. MwSt.
 Общая сумма уже включает НДС

Разовое бесплатное объявление
для журнала «Торговый центр»:
поиск определенных товаров, по-
ставщиков, деловых партнеров.
E-Mail: werbung@vela-verlag.de

Bankverbindung: Vela Verlag, Commerzbank Waldkraiburg, IBAN: DE10 7114 2041 0630 2632 01 **Betreff:** Textannonce TZ
Архивы изданий в интернете: журнал «Торговый центр» - www.optovik24.de / газета «Кругозор» - www.krugozor.de



18-19
МАЯ 2024

JARMARKA

ПОДРОБНЕЕ



ПРИМИ УЧАСТИЕ В
ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ
МЕРОПРИЯТИИ ЯРМАРКА-



ПРЯМО СЕЙЧАС ЗАБРОНИРУЙ ЛУЧШИЙ
GASTRO СТЕНД



18 И 19 МАЯ 2024 ГОДА В ГОРОДЕ BAD SALZUFLEN РАЗВЕРНЕТСЯ
БОЛЬШОЕ МЕРОПРИЯТИЯ НА 30 000 ЧЕЛОВЕК!

Два дня концерта нон-стоп, большой выставочный павильон и огромное количество посетителей с разных уголков Германии.

Мы ждем заявки от парти-сервисов, выездных кафе и ресторанов! Приготовьте свое вкусное коронное блюдо (а лучше несколько), оформите свой стенд ярко и накормите посетителей Ярмарки!

STREET FOOD ЯРМАРКА

- Займите свой лучший стенд и сделайте максимальные продажи
- Получите 30 000 новых клиентов, которые сами придут к вам на стенд
- Заявите о себе! Оформите свой стенд презентабельно, это привлечет больше внимания к вашей компании

Оставляйте свои заявки на info@jarmarka.de

BANKOWSKI

GROUP

Без фото

РОССИЯ

Без фото

УКРАИНА

Кроме западного Казахстана

КАЗАХСТАН

КИРГИЗИЯ

ДОСТАВКА
НА ДОМ



Фото получателя

ПОСЫЛКИ В СТРАНЫ СНГ

B P D
EXPRESS

BPD-Express GmbH & Co. KG, Max-Planck-Straße 10, 64572 Büttelborn
Besuchen Sie uns im Internet: www.bpd-express.com
E-mail: info@bpd-express.com

НАЗЕМНЫМ ПУТЕМ

- доставка от 2 до 4 недель
- прием посылок до 20-го каждого месяца
- отправка в конце каждого месяца
- обработка посылки 10,-€



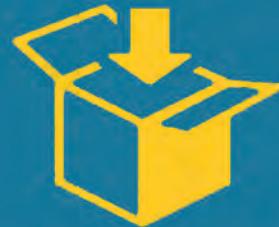
Вес посылки
от 8 до 30 кг
(Россия до 20)



Посылку можно
сдать на одном
из 1.500
приёмных пунктов



Ценные письма и
документы в
Россию и Украину
не принимаются



Посылки должны
быть упакованы в
плотный картон
размером не более
100 x 50 x 50 см

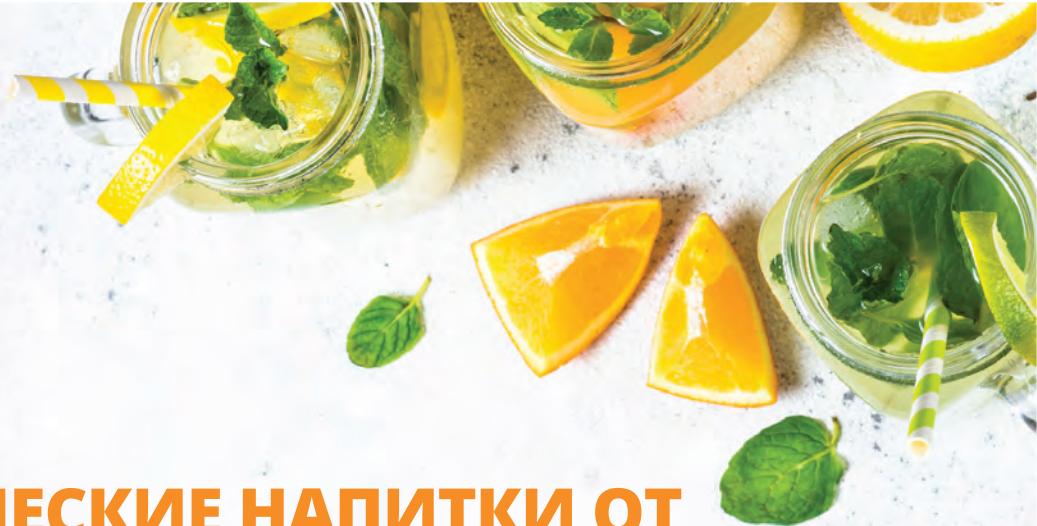
Подтверждение доставки (фото) теперь можно получить сразу после доставки посылки по эл. почте. Для этого достаточно указать Ваш эл. адрес в почтовой квитанции.

МЫ ОТ ВАС НА РАССТОЯНИИ ТЕЛЕФОННОГО ЗВОНКА: 06155 - 840777

Gefällt mir



QUALITY FOOD PARTNER



КЛАССИЧЕСКИЕ НАПИТКИ ОТ „БОН БУАССОН“

Так легко снова обрести вкус детства! Лимонады и квас
произведены с любовью к оригинальному вкусу, который вы
сможете ощутить с каждым глотком!



SIBERIA GROUP



ULAN GmbH
In der Kuhweid 2a, D-7661 Phillipsburg-Huttenheim
Tel.: +49 (0) 72 56 - 92 59 20
www.ulan.eu



Leis GmbH
Waller See 25, D-38179 Schwülper
Tel.: +49 (0) 531 - 23 76 90
www.leis-24.de



SLCO GmbH & Co. KG
Kulmbacherstrasse 42, D-95512 Neudrossenfeld
Tel.: +49 (0) 92 03 - 97 380 0
www.slco.de

MADE IN GERMANY



@pelmeni.alexander



DE
RP 25001
EG

www.alexander-tk.de

Пельмени с прекрасным вкусом!

ALEXANDERTK e. K. · Wormser Str. 124a · D - 67227 Frankenthal · Tel.: +49 (0) 623 337 690

Добрые сказки и стихи для детей

новое издание
детской книги



Вадим Кузема
«СТИХИ И СКАЗКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ»
Сборник включает 4 сказки, 37 стишков,
61 красочных иллюстраций Светланы Адониной.
Твердый переплет, 128 стр., мелованная бумага
формат 215x300 мм, вес 0,936 кг., налог 7%.

Издатель: Produzentenzentrum Vadim Kuzema
Издательство находится в Германии –
книга всегда в наличии для дозаказов.

Минимальный заказ: 20 экземпляров.
Представляются рекламные буклеты.

Подробная информация:
«Торговый центр»
Тел.: 08671 929 85 70
Моб.: 0159 01 29 29 56
(также Whatsapp)
Email: kniga@vela-verlag.de

