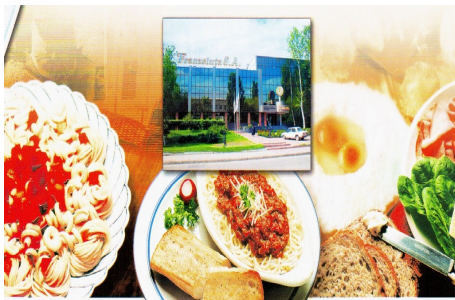




Открытое акционерное общество «Франзелуца» Адрес: Sarmizegetusa улица, 30, Кишинев, Республика Молдова, MD-2032 тел.: (+373 22) 55-14-45 Факс: (+373 22) 52-81-65 Евгений Valeasa Родился 20 октября 1965 года в городе Кишинэу Инженер-механик, окончил Кишиневский политехнический институт (1989). С 2004 года - директор АО «Franzeleuța». Говорят, еще даки, издревле населявшие земли Молдовы, установили своеобразный культ хлеба, передававшийся из рода в род. Наши предки видели в хлебе символ бытия, как в известных словах молитвы: “Хлеб наш насущный даждь нам днесь...”, хлеб же стал основным элементом народных традиций и ритуалов.



Многие поколения сохранили трепетное отношение к нему. Где бы и как бы ни Пекся хлеб, он всегда остается продуктом питания, который не спутаешь ни с каким другим, и сохраняет свою непохожесть - предназначение, вкус, запах. Современные предприятия Молдовы имеют широчайшие возможности ежедневно поставлять потребителям свежий качественный хлеб. Одно из таких предприятий - АО «Franzeluța». Оно предлагает жителям столицы Молдовы и пригородных сел огромное разнообразие хлебопродуктов: пшеничный и ржаной хлеб, батоны, куличи, диетический хлеб, булочки, калачи, баранки, бублики, всевозможные кондитерские изделия (почти 700 наименований). АО «Franzeluța» было создано в 1995 году как акционерное общество со смешанной формой собственности (52% уставного капитала принадлежат государству). Предприятие включает четыре современных хлебозавода, макаронную фабрику, оснащенную современным оборудованием, энергетический комплекс с установкой по производству углекислоты, опытные механические мастерские, сеть фирменных магазинов.

«Franzeluța» выпускает и продает оптом и в розницу, сериями и по заказу богатый ассортимент хлебобулочной и кондитерской продукции, сладостей, макаронных изделий, углекислоты и т.д. Объем производства составляет до 200 тонн хлеба в день (в том числе элитный хлеб «Minunată», «Beșug», «Vălurel»), а также 25 видов малоформатной продукции (рогалики, булочки, диетические и диабетические хлебцы), кондитерские изделия (торты, пирожные, рулеты, печенье, 40 видов вафельных тортов, баранки, пончики и т.д.). Высококачественная мука комбинируется с различными добавками, придающими хлебу особенные вкус и запах. Продукция АО «Franzeluța» продается в специальной упаковке, сохраняющей свежесть и чистоту изделий. Значительная часть продукции реализуется за пределами республики в Украине, России, Израиле, Германии, Греции, Канаде, США. Предприятие оснащено современным оборудованием, около 20 механизированных технологических линий работают на основе самых передовых технологий в отрасли. Продукция предприятия отмечена сертификатом качества ISO 9001:2000. «Franzeluța» работает и на базе сертификационных систем «НАССР» и «20 Keys». Сырье поставляется как от местных производителей, так и из-за рубежа. «Franzeluța» участвовала в работе престижных выставок, ярмарок, фестивалей. Является обладателем ряда наград: «Золотая медаль» (Женева, 1999), «Мировое признание» (Мадрид, 2000), «Арка Европы» (Франкфурт, 2001) и победителем конкурса «Торговая марка года» (2003).