

WE FRY



**ВЕДУЩИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
КАРТОФЕЛЯ ФРИ В РОССИИ**

WE FRY

**ВЕДУЩИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
КАРТОФЕЛЯ ФРИ В РОССИИ**



О КОМПАНИИ

WE FRY — ВЕРТИКАЛЬНО ИНТЕГРИРОВАННАЯ КОМПАНИЯ, ЭКСПЕРТ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННОГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ В РОССИИ. С 2014 ГОДА, СОВМЕСТНО С ГЛОБАЛЬНЫМИ ЛИДЕРАМИ ИНДУСТРИИ, КОМПАНИЯМИ LAMB WESTON/MEIJER И MCDONALD'S, МЫ ПРИВЛЕКЛИ И УСПЕШНО РЕАЛИЗОВАЛИ ИНВЕСТИЦИИ В ОБЪЁМЕ БОЛЕЕ 32 МИЛЛИАРДОВ РУБЛЕЙ.

Мы объединяем современные технологии, инновационные идеи, профессионализм сотрудников, экологичные практики производства и внимательный подход к каждому запросу рынка. Мы делаем всё, чтобы наши партнёры умножали прибыль, а гости как можно чаще повторяли заказ:

«И ещё картофель фри, пожалуйста!»

WE  FRY

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ

2014

Подписание соглашения с компанией Lamb Weston/Meijer о строительстве масштабного завода по производству картофеля фри в России. Запуск программы локализации сырья.

2016

Начало строительства высокотехнологичного завода в Липецкой области. Открытие современной фермы в Тамбовской области.

2017

Открытие завода в Особой Экономической Зоне (ОЭЗ) «Липецк» в Липецкой области.

2018

Первые регулярные поставки картофеля фри в крупнейшую сеть ресторанов быстрого питания — McDonald’s в России.

2019

Регулярные поставки картофеля фри в 3 ведущие сети ресторанов быстрого обслуживания — McDonald’s, Burger King, KFC в России. Запуск собственного бренда Fry Me.

2020

Выход на рынки стран СНГ. Запуск собственной линейки продуктов для розничной продажи (Retail).

2021

Начало строительства второй производственной линии на заводе в Липецкой области. Планы выхода на независимые поставки сырья: создание программы закупок картофеля только у местных фермеров.

2022

Новое имя компании — WE FRY. Выпуск новинок: батата фри, картофеля фри с кожурой.

2024

Проведение комплексного ребрендинга: WE FRY — имя не только компании, но и собственного бренда (ex. Fry Me). Расширение ассортиментной матрицы, новые партнёрские соглашения с крупными ресторанными сетями федерального уровня.

2025

Запуск второй производственной линии и увеличение объёмов выпуска на x2. 100% реализация программы закупки сырья у российских фермеров. Расширение сети ресторанных партнёров. Выпуск уникальных продуктов для российского рынка: стрипсов и дипперов. Обновление предложений для клиентов в сегментах Retail и Food Service: сегодня в продуктовом портфеле бренда WE FRY 23 SKU.



ЗАПУСК ВТОРОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛИНИИ — КЛЮЧЕВОЙ ЭТАП НАШЕГО РАЗВИТИЯ.

В 2025 ГОДУ МЫ УСПЕШНО ВЫПОЛНИЛИ ВСЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПЕРЕД ИНВЕСТОРАМИ, ПАРТНЁРАМИ, КЛИЕНТАМИ И СОТРУДНИКАМИ КОМПАНИИ И МАСШТАБИРОВАЛИ СОБСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ, ОТВЕЧАЯ НОВЫМ ЗАПРОСАМ РЫНКА.

ДО
ЗАПУСКА
ВТОРОЙ
ЛИНИИ

250 000
ТОНН

130 000
ТОНН

14 000
ПАЛЛЕТ

32 000 м²

ПОСЛЕ
ЗАПУСКА
ВТОРОЙ
ЛИНИИ

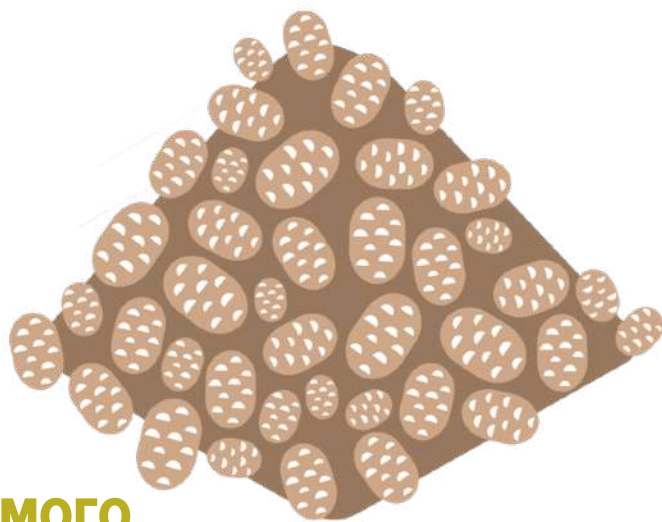
600 000
ТОНН

300 000
ТОНН

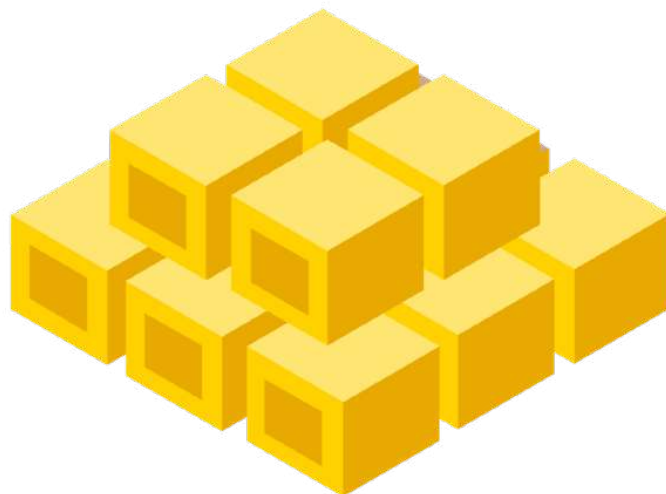
42 000
ПАЛЛЕТ

60 000 м²

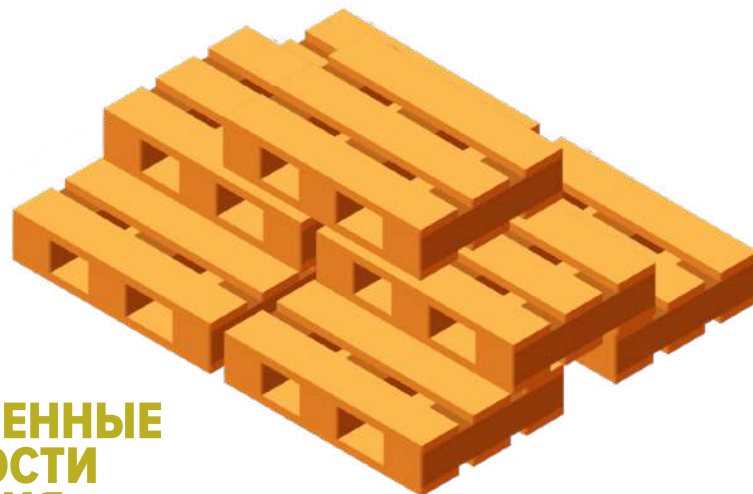
ОБЪЁМ
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОГО
КАРТОФЕЛЯ



ГОТОВОЙ
ПРОДУКЦИИ
НА ВЫХОДЕ



СОБСТВЕННЫЕ
МОЩНОСТИ
ХРАНЕНИЯ



ОБЩАЯ
ПЛОЩАДЬ
ЗДАНИЙ



ЗАВОД WE FRY

ЛИПЕЦКАЯ
ОБЛАСТЬ

СОБСТВЕННЫЙ
СКЛАД

СОВРЕМЕННОЕ ТЕХНОЛО-
ГИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

на каждом этапе производства

РАБОТАЕТ

24/7

с открытия
в декабре 2017 года

100% АВТОМАТИЗАЦИИ:

8 БЕСПИЛОТНЫХ
ШАТТЛОВ

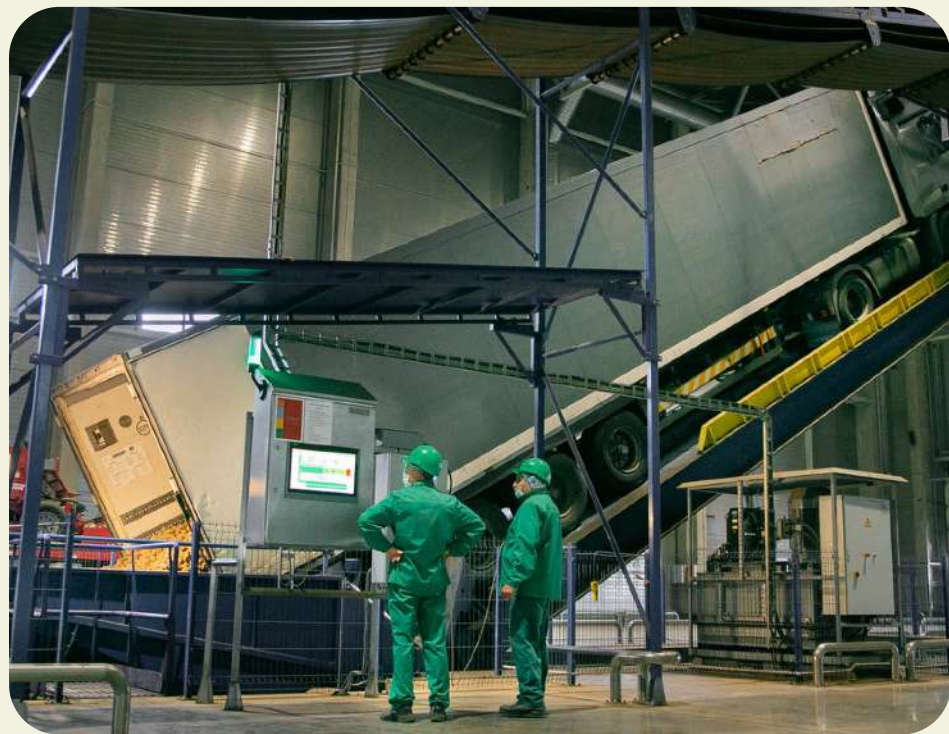
управляют всеми
процессами внутри

ВМЕСТИМОСТЬ ХРАНИЛИЩА

42 000

паллет

ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА



РАЗГРУЗКА



МОЙКА



СОРТИРОВКА



ОЧИСТКА



НАРЕЗКА



ОПТИЧЕСКАЯ СОРТИРОВКА



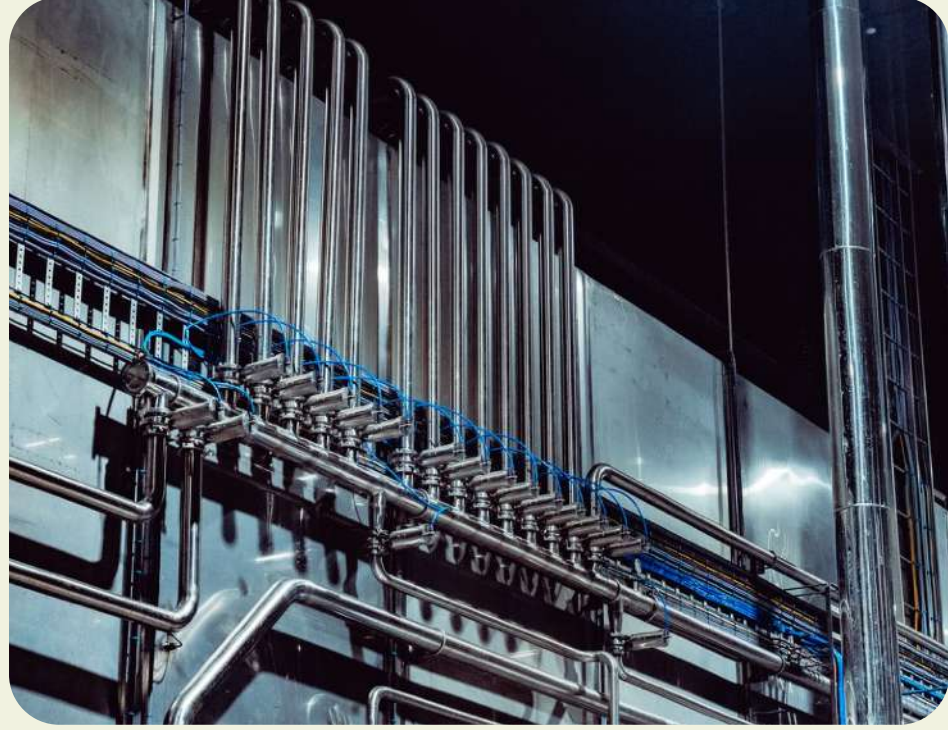
БЛАНШИРОВАНИЕ



СУШКА



ОБЖАРКА



ЗАМОРОЗКА



ОПТИЧЕСКАЯ СОРТИРОВКА



УПАКОВКА



ХРАНЕНИЕ



ФЛАГМАНСКАЯ ФЕРМА WE FRY

1700 ГЕКТАРОВ

**АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ СИСТЕМ
ОРОШЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ УДОБРЕНИЙ**

с возможностью удалённого
доступа из любой точки мира

**СОБСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧНАЯ
МЕТЕОСТАНЦИЯ**

с мониторингом данных в режиме
реального времени

20 000 ТОНН

ЁМКОСТЬ СОВРЕМЕННЫХ КАРТОФЕЛЕХРАНИЛИЩ,

оснащённых системами охлаждения и увлажнения,
которые позволяют хранить урожай картофеля до июля
следующего года с сохранением высокого качества
клубней

**ПЕРЕДОВЫЕ МИРОВЫЕ
ПРАКТИКИ,**

адаптированные под локальные
условия

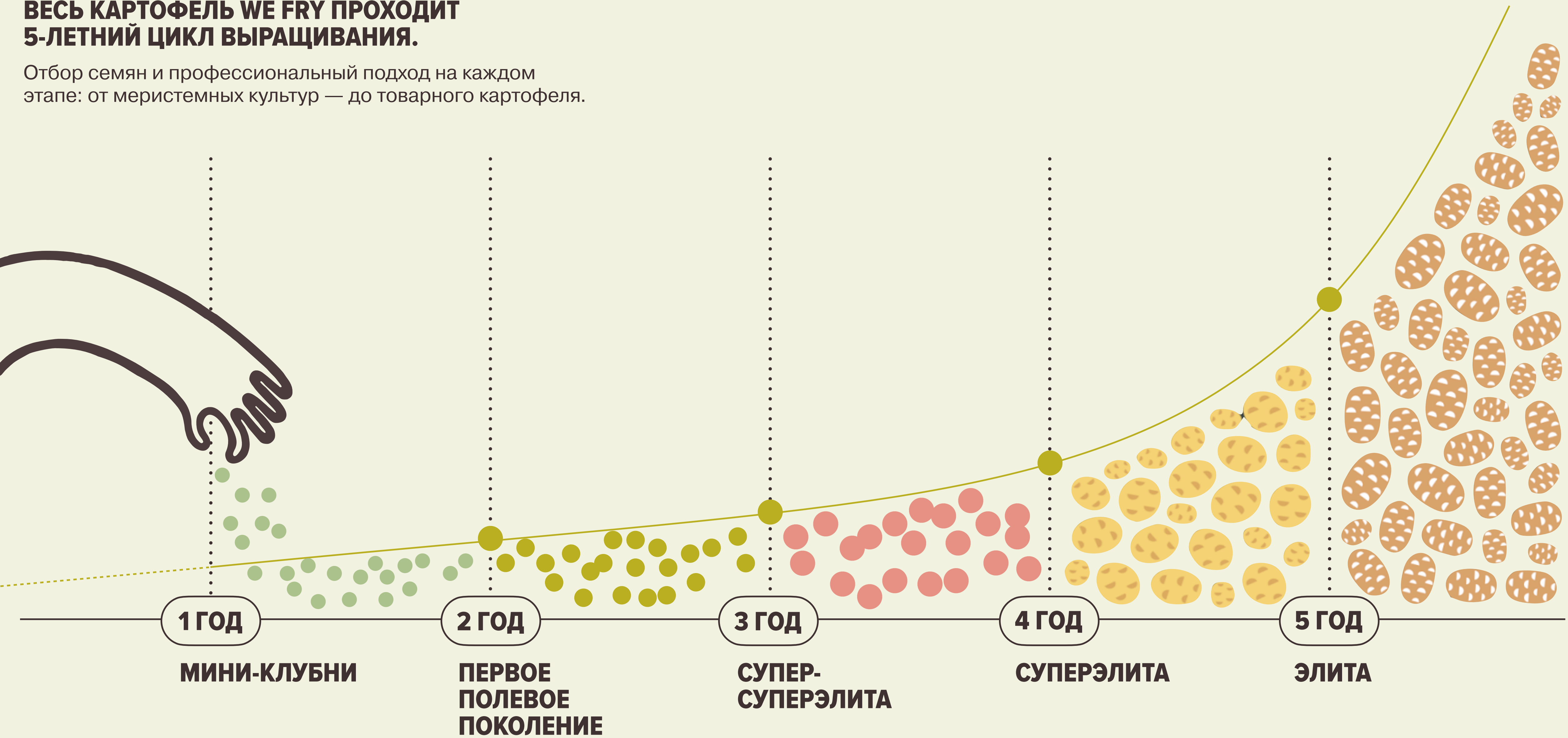


WE  **FRY**

СОБСТВЕННАЯ АГРОПРОГРАММА: СЕМЕННОЙ КАРТОФЕЛЬ

**ВЕСЬ КАРТОФЕЛЬ WE FRY ПРОХОДИТ
5-ЛЕТНИЙ ЦИКЛ ВЫРАЩИВАНИЯ.**

Отбор семян и профессиональный подход на каждом
этапе: от меристемных культур — до товарного картофеля.



РЕГИОНЫ ВЫРАЩИВАНИЯ СЕМЕННОГО И ТОВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ



НАША
АГРОПРОГРАММА
РЕАЛИЗУЕТСЯ

В **28** РЕГИОНАХ
РОССИИ

от Карелии до Урала
от Мурманска до Астрахани



КЛЮЧЕВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ АГРОПРОГРАММЫ WE FRY

15 000 ГЕКТАРОВ

ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ ПОСАДКИ
ТОВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ

600 000 ТОНН

ПЛАНИРУЕМЫЙ ЕЖЕГОДНЫЙ ВАЛОВЫЙ
СБОР КАРТОФЕЛЯ, ЧТО СОСТАВЛЯЕТ

2 300 ГЕКТАРОВ

ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ ПОСАДКИ
СЕМЕННОГО КАРТОФЕЛЯ

8%

ОТ ОБЪЁМА РОССИЙСКОГО ПРОИЗВОДСТВА
КАРТОФЕЛЯ В ОРГАНИЗОВАННОМ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОМ СЕКТОРЕ



ПРОДУКТОВЫЙ ПОРТФЕЛЬ БРЕНДА:

ВСЕГО 23 SKU

100% ИЗ НАТУРАЛЬНОГО КАРТОФЕЛЯ И БАТАТА

- классический фри ✓
- дольки ✓
- дипперы ✓
- слайсы ✓
- стрипсы ✓
- батат фри ✓

ВАРИАНТЫ ПРОДУКТОВ:

- с кожурой / без кожуры ✓
- с панировкой / без панировки ✓
- со специями / без специй ✓

ВАРИАНТЫ СЕЧЕНИЙ:

- 6×6 мм ✓
- 9×9 мм ✓
- 9×18 мм ✓

**ВСЕ ПРОДУКТЫ
WE FRY ОБЖАРЕНЫ
НА КАЧЕСТВЕННОМ
ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ**





ПРОДУКТЫ WE FRY



**ДЛЯ ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

**ГОТОВЯТСЯ 15 МИНУТ
В ДУХОВКЕ**



**ДЛЯ ПАТНЁРОВ
В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ:**

**ПОДХОДЯТ ДЛЯ ЛЮБОЙ КУХНИ
С ЛЮБЫМ ТИПОМ ОБОРУДОВАНИЯ**

ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КЛАССИКА

тот самый фри,
как в ресторане



ГУРМЭ

необычные вкусы
для гурманов



НОВИНКА

фри новой формы
и новых вкусов



ДЛЯ ПАРТНЁРОВ HORECA

PREMIUM

топовое качество
отборный картофель
с суперпанировкой

EXPERT

стабильно высокое качество
панировка для хрустящей корочки
+ **эксклюзивный фри для стейк-хаусов**

FAST

от 70 сек.

быстрая готовка
супернизкая ужарка
панировка для
хрустящей корочки

STANDARD

стабильное качество фри
без панировки

SPECIAL

новинки

специальные формы
для оригинальной подачи
и новых блюд



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВСЕХ СЕГМЕНТОВ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

- ФАСТФУД
- СТРИТФУД
- БУРГЕРНЫЕ И СТЕЙК-ХАУСЫ
- ПИЦЦЕРИИ
- КАФЕ И РЕСТОРАНЫ
- ВЫСОКАЯ КУХНЯ
- ГОСТИНИЦЫ
- БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ
- КУЛИНАРИИ И СТОЛОВЫЕ
- ДОСТАВКИ

Продукцию
WE FRY
выбирают:

ДОДО ПИЦЦА ZOTMAN PIZZA лукойл СПАР
MAISON DELLOS BURGER KING ЯНДЕКС ЛАВКА
WHITE RABBIT FAMILY SUBWAY ЗАМАНИЯ
ТОКИО-CITY ШОКОЛАДНИЦА РОСИНТЕР
NOVIKOV GROUP ФРАНКЛИНС БУРГЕР
THE БЫК ГИПЕРГЛОБУС FRANK BY БАСТА
ДОСТАЕВСКИЙ ВКУСНО — И ТОЧКА PERELMAN PEOPLE
TORRO GRILL РЕСТОРАНЫ РАППОПОРТА РОСТИКС

**WE
FRY**

ПОСЕТИТЕ НАШ САЙТ
WWW.WEFRY.RU И УЗНАЙТЕ
БОЛЬШЕ О ПРОИЗВОДСТВЕ ФРИ
ИЗ НАТУРАЛЬНОГО КАРТОФЕЛЯ



БУДЕМ РАДЫ ОТВЕТИТЬ НА ВАШИ
ВОПРОСЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ!

INFO@WEFRY.RU
+7 (4742) 723-000