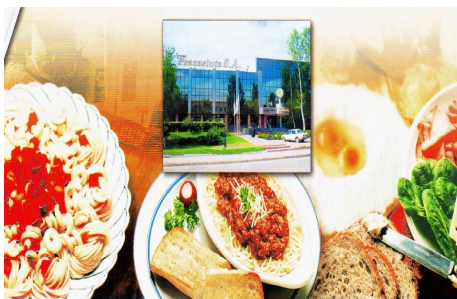




Societatea pe acțiuni «FRANZELUTA» Adresa: str. Sarmizegetusa, 30, mun. Chișinău, Republica Moldova, MD-2032 tel.: (+373 22) 55-14-45 fax: (+373 22) 52-81-65 Eugen Baleca Născut la 20 octombrie 1965, în orașul Chișinău Inginer-mecanic, absolvent al Institutului Politehnic din Chișinău (1989). Din 2004, director general al întreprinderii «Franzeluta» SA. Se spune că încă vechii daci au instituit pe aceste locuri un fel de cult al pâinii, care, ulterior, s-a transmis din generație în generație.



Strămoșii noștri, prin preceptul «Pâinea noastră cea de toate zilele...» au transformat pâinea într-un simbol al existenței, în element fundamental al tradițiilor și ritualurilor populare. Multe generații au păstrat cu sfințenie această atitudine față de pâine. Ele au conștientizat că, oriunde ar fi pregătită, pâinea rămâne un aliment care nu poate fi înlocuit cu vreun alt produs alimentar, că ea își păstrează mereu inconfundabilă esența, menirea, gustul și aroma. Structurile economice contemporane au și ele, în acest sens, posibilitatea de a promova cultul pâinii, oferind zilnic beneficiarilor pâine proaspătă de bună calitate. «Franzelu-ța» este una dintre ele. Ea oferă locuitorilor capitalei și celor din suburbiile Chișinăului o imensă varietate de produse de panificație: pâine de grâu și seară, franzele, cozonaci, pâine dietetică, chifle, colaci, covrigi și nenumărate feluri de produse de cofetărie (circa 700 varietăți). În anul 1995 «Franzeluța» a fost reconstituită în societate pe acțiuni cu proprietate mixtă (52% din capitalul statutar revenind statului). Întreprinderea întrupează patru fabrici moderne de pâine, o fabrică de paste făinoase înzestrată cu echipament modern, un complex energetic cu o linie de producere a bioxidului de carbon, ateliere mecanice experimentale, o rețea de magazine de firmă. «Franzeluța» produce și comercializează en gros și en detail, în serie și la comandă, o gamă largă de produse de panificație, patiserie, cofetărie, paste făinoase, bioxid de carbon etc. Capacitatea întreprinderii este de aproape 200 tone de pâine pe zi (inclusiv pâinea de elită «Minunată», «Belșug», «Vă-lurel»), precum și 25 varietăți de produse dimensiuni mici: cornișoare, chifle, pâinișoare dietetice și diabetice; produse de cofetărie: torturi, rulade, prăjituri, biscuiți; 40 varietăți de torturi din gofre, covrigi, gogoși etc. Făina de calitate superioară, combinată cu diverse adausuri, conferă produselor gust și arome specifice. Producția «Franzeluța» SA se comercializează în ambalaje speciale, care păstrează produsele proaspete și curate. O bună parte din producție este expediată peste hotarele republicii: în Ucraina, Rusia, Germania, Grecia, Canada, SUA. Întreprinderea este dotată cu utilaj modern, aproximativ 20 linii mecanizate lucrează în baza celor mai avansate tehnologii din domeniu. Producția întreprinderii a fost omologată cu certificatul ISO 9001:2000, «Franzeluța» mai activând și în baza sistemelor de certificare «HACCP» și «20 Keys». Întreprinderea folosește materie primă procurată de la producători autohtoni și străini. «Franzeluța» a participat la cele mai prestigioase expoziții, târguri, festivaluri; este deținătoarea multor distincții: «Steaua de aur» (Geneva, 1999), «Distincția mondială» (Madrid, 2000), «Arca Europei» (Frankfurt, 2001) și învingătoarea concursului «Marca comercială a anului» (2003).