

# ВкусВилл

ПОЛЕЗНЫЕ СТАТЬИ, НОВОСТИ, РЕЦЕПТЫ

СЕНТЯБРЬ –  
ОКТАБРЬ / 2019

*В этом номере:*

**ГДЕ ОТКРЫЛСЯ  
1000-й  
«ВКУСВИЛЛ»**

**ВЫГОДНО МАМАМ –  
ДЕТСКАЯ ПОДПИСКА**

РЕЦЕПТЫ ОТ НАШИХ  
ПОКУПАТЕЛЕЙ

КАКИЕ ДУБЫ ВЫРОСЛИ  
ИЗ ВАШИХ ЖЕЛУДЕЙ



# ВКУСНЫЕ НОВОСТИ

## ЧТО МЫ ДЕЛАЛИ ЭТИМ ЛЕТОМ И КАКИМИ НОВОСТЯМИ ХОТИМ ПОДЕЛИТЬСЯ



**1** Открыли 1000-й «ВкусВилл»! Им оказался магазин, находящийся на улице Паустовского, 2/34 в Москве.

**2** Привет вам, жители Вологды и Ульяновска! Теперь и в ваших городах есть магазины «ВкусВилл». Если у вас есть знакомые в Вологде или Ульяновске, обязательно поделитесь с ними новостью.

**3** В Санкт-Петербурге уже более 60 магазинов. Город на Неве очень хорошо принял нас, и жители часто присылают заявки на новые магазины. Спасибо, Питер!

**4** Открыли ещё несколько магазинов в Казани. И теперь смотрим в сторону Ростова-на-Дону.



**5** Кстати, теперь вы можете заказать любые товары из всего ассортимента «ВкусВилл» в ближайший к

вам магазин и забрать готовый заказ в удобное для вас время. Программа «Закажи и забери» заработала и в нашем приложении. Выбирайте продукты и оформляйте заказ на ближайший магазин.

Расширяется список уникальных товаров, которые доступны только на заказ. Раньше это были только торты и шашлык, теперь там появились деликатесы: сицилийский стейк, миньоны из говядины... Проверяйте в каталоге в разделе «Товары для заказа».

**6** Купить некоторые наши продукты теперь можно на Ozon.ru. Введите в строке поиска «ВкусВилл» и выбирайте, что вам нравится.



**7** наших микромаркетов уже более 100! Поверить трудно, что первые мы начали устанавливать лишь в феврале.

Ещё у них появилась новая услуга: «Закажи и забери в микромаркете». То есть вы можете заказать себе продукты прямо в офис, если там есть микромаркет «ВкусВилл».

Микромаркеты – это сеть офисных холодильников, которые мы ежедневно наполняем свежими супами, салатами, продуктами для перекуса из ассортимента «ВкусВилл». Хотите питаться

в офисе, как дома? Напишите Любе на [infomm@vkusvill.ru](mailto:infomm@vkusvill.ru) Мы бесплатно устанавливаем микромаркеты в офисах, где есть 300 и более сотрудников.

**8** Начали более тесно сотрудничать с приложением «Едадил». Знаете о таком? Там теперь есть наши акции и предложения с кэшбеком.



**9** Вернулось манго Египет! В середине августа начался сезон нашего фирменного манго сорта Кейт, который наши технологи считают самым вкусным. Оно очень нежное, сладкое, в нём мало волокон. Во вкусе нет никакой кислинки. Если не пробовали, рекомендуем.



**10** Ещё в нашем ассортименте появились БАДы. Сейчас это Коэнзим Q10, Куркумин, Витаминно-минеральный комплекс ADEK.



**11** Открылись уже два кафе – на Малой Пироговской, 21 и на Кутузовском проспекте, 45.

**12** Запустили подписку на продукты из детской категории. Дальше подробно расскажем, как она работает.



**13** Свои двери открыла первая детская «ВкусВилл студия»! Полезное пространство для детей и родителей находится в Москве, в Митино, по адресу Пятницкое шоссе, 21. Соседняя дверь с магазином «ВкусВилл».

**14** Договорились о партнёрстве с командой приложения «Кошелёк». Теперь наша карта будет работать и там.

**15** Сменили названия в социальных сетях. Обратите внимание и давайте оставаться на связи. Наш адрес в Фейсбуке <https://www.facebook.com/vkusvill.ru/>, а во ВКонтакте [https://vk.com/vkusvill\\_ru](https://vk.com/vkusvill_ru)

**16** Поставили контейнеры для сбора «добрых крышечек» в 35 магазинах Москвы.

Вы знаете о том, что простая крышечка от пластиковой бутылки может помочь нуждающимся в медицинском оборудовании?



**17** Познакомились с Евгенией – мамой троих детей, фитнес-тренером женской сборной и очаровательной покупательницей «ВкусВилл», которая совсем немного уступает первому месту по разнообразию купленных товаров (1800–1900). Мы встретились в парке в очень жаркий день (да-да, он был), когда Евгения гуляла со своей дочкой Варей, и сделали большое интервью с ней. Читайте на нашем сайте [VkusVill.ru](http://VkusVill.ru).



**18** Начали выпускать виртуальные карты. Да, пластиковую больше носить не нужно и скоро её можно будет сдать в переработку. Сейчас расскажем вам, почему это нужно.

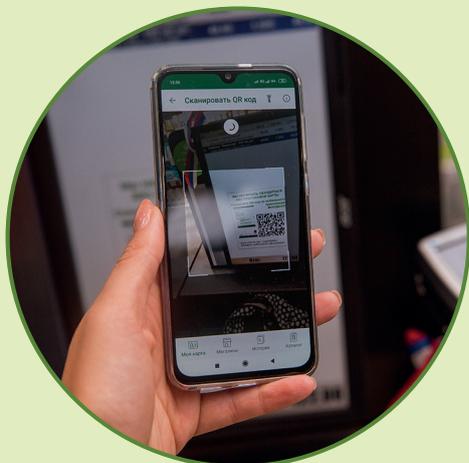
**19** Теперь на кассах некоторых наших магазинов в Санкт-Петербурге и Москве можно снять наличные при покупке. Попросите об этом кассира и получите от 100 до 5000 рублей. Да, банкомат искать не нужно, если рядом есть «ВкусВилл».

А ещё хотим поделиться стихами от нашей покупательницы Коробейниковой Риммы Алексеевны. Она прислала нам в офис очень доброе письмо с фотографией и просила передать команде магазина на Первомайской улице, 46:



*Хочу сказать: «Спасибо!»  
Девчатам от души  
Елена, Анна, Ира  
В работе хороши!  
Всегда помочь готовы  
Советом и подсказкой  
Какой продукт мне выбрать,  
Попала будто в сказку!  
Помогут с упаковкой  
Больна я иль здорова,  
И на прощанье скажут:  
«К Нам приходите снова»  
Когда мне вдруг взгрустнётся,  
Я прихожу в «Избёнку»  
Меня радушно встретят  
Отличные девчонки!*

## ВИРТУАЛЬНАЯ КАРТА ЛУЧШЕ РЕАЛЬНОЙ: 3 ВОПРОСА И ОТВЕТА



### КАК СДЕЛАТЬ КАРТУ ВИРТУАЛЬНОЙ?

Сделать карту виртуальной можно уже сейчас в приложении «ВкусВилл». Такая возможность появилась в разделе «Настройки».

### ЧТО ИЗМЕНИТСЯ ДЛЯ ВАС?

Почти ничего. Только пластиковую карту можно будет вынуть из кошелька и не носить с собой. Вы сможете как обычно пользоваться всеми функциями карты через приложение «ВкусВилл» и Телеграм-бота.

### ЗАЧЕМ И КОМУ ЭТО НУЖНО?

Мы начали делать карты виртуальными ради безопасности ваших бонусов. К сожалению, подделать нашу простую пластиковую карту очень просто. Её можно запросто и потерять. Увы, некоторые наши клиенты лишились своих бонусов именно из-за того, что их карты подделали мошенники. И справиться с этим можно только одним способом – перевести карту в статус виртуальной. После этого пластиковая вам будет больше не нужна и работать не будет. Но вы сможете пользоваться ей через приложение «ВкусВилл». На кассе можно будет сканировать штрихкод, а не предъявлять карту кассиру.

## ДЕТСКАЯ ПОДПИСКА – ВЫГОДНО И ПРОСТО



Мы придумали детскую подписку на продукты специально для мам!

Заметили, что многие мамы ежедневно гуляют, поэтому каждый день покупают что-нибудь из детских продуктов. То пюре, то сок, то творожок. Запустили подписку два месяца назад и тестировали на сотрудниках. Но сработало наше любимое «сарафанное радио» среди мам. И это предложение оказалось выгодным и полезным для них. Поэтому теперь, когда тест прошел успешно, рассказываем, как это работает.

Итак, вы можете купить подписку и получать один товар бесплатно каждый день. Её можно оформить только на кассе, но в приложении есть описание и вы можете показать кассиру штрихкод для оплаты из нашего приложения.

Вам пробивают подписку за 360 рублей, и она будет действовать месяц, начиная со следующего дня. Оформляете сегодня – и уже завтра один товар из детской категории будет проходить с нулевой ценой в чеке.

Важно, что подписка действует на все продукты питания из детской категории, но не действует на категории нефуд. Пюре, сок – что угодно! Но выбирайте что-нибудь съедобное. И обязательно нужно пользоваться нашей картой, пластиковой или виртуальной.

Увы, несколько подписок иметь нельзя, привязка возможна только к одной карте. Если вдруг забыли и карту, и смартфон с нашим приложением, то скажите продавцу номер телефона – и сумма продукта вернётся вам бонусами на карту.

# ИСТОРИЯ ПРО ЖЁЛУДИ

А вы помните, как мы собирали в магазинах жёлуди дуба черешчатого? Тогда общими усилиями удалось собрать 750 кг желудей. Так вот, маленькие дубки покупателей «ВкусВилл» уже всюю тянутся ввысь на территории Куровского лесного питомника в городском округе Орехово-Зуево. И совсем скоро с их помощью лесничие будут восстанавливать леса Подмосковья.

Дуб и ель – основные породы деревьев в Подмосковье. Сотрудники лесного хозяйства Московской области практически каждый год организуют сбор желудей, чтобы вырастить саженцы для будущих посадок. Помощь им оказывают добровольцы, общественники, родители с детьми, воспитанники детских садов и учащиеся школ. И прошлый год не стал исключением.

«Жёлуди от покупателей «ВкусВилл» «свалились», можно сказать, неожиданно. Сначала мы их тщательно отсортировали и негодные отбраковали. Затем заботливо подготовили 0,5 га земли в Куровском питомнике. К сожалению, у нас нет специальной сеялки для посадки желудей, но есть сеялка для посадки сосны обыкновенной. С ее помощью мы сделали борозды. И приступили к посадке, – рассказывает Лариса Струкова, начальник пожарно-химической станции первого типа Савинская. – Была жуткая непогода, и мы, утопая в грязи, вручную сеяли жёлуди, присыпали их землей и мульчировали опилками. Получилось 3 грядки – это 100 тысяч сеянцев, из которых вырастет 20 га будущего леса.

За дубками, как и за любыми растениями, нужен уход. Его осуществляют сотрудники питомника в количестве примерно 10 человек. Пропалывают грядки вручную для большей тщательности. Дереву, как и любому растению, нужно тепло, влажность. Полив осуществляется с помощью пожарных машин, но их нужно очень много. Выручают дожди».



# ХРУСТЯЩАЯ ИСТОРИЯ ПРО ВАФЛИ, ПЕЧЕНЬЕ И КРЕКЕР



Знаем, что многие наши покупатели любят истории о производствах продуктов, поэтому за новым репортажем мы поехали в гости к одному из наших поставщиков в Ярославль. С ним мы работаем ещё со времен, когда «ВкусВилл» только начинал своё развитие. Это кондитерский завод ЗАО «Атрус», где производят печенье, крекеры и вафли.

Завод полностью поднимала на своих хрупких плечах Ольга

Рафаиловна. «Главный технолог», — с любовью и уважением говорят о ней коллеги.

Ольга Рафаиловна — настоящий фанат и мастер своего дела — рассказала нам о своих продуктах:

— Сейчас на заводе работает около 110 человек.

На линии печенья мы производим и сахарное, и затяжное, крекера (ржаной и другие), и даже пробовали производить пряники. А на вафельной линии мы производим вафли, вафельные торты и вафельные конфеты.

Для ржаного крекера нами создана особая рецептура и технология. Она по сути схожа с технологией хлеба ржаного и основана на производстве ржаного хлеба. Нужно создать такую пластичность в тесте, чтобы можно было раскатать его в крекера. А для этого мы процессом брожения и расстойки снимаем упругие напряжения в тесте.

Технология не совсем простая, и в этом году мы получили кубок инноваций на выставке «Продэкспо».

На сегодняшний день мы производим 8 наименований для «ВкусВилл». А сотрудничество началось со знакомства на выставке. Изначально ввели вафли «Сливочные», затем с какао «Добрые», «Кокосовые», торт вафельный «Ореховый». Теперь делаем и печенье разных видов.

## КАКИЕ НАС ЖДУТ НОВИНКИ

— Готовим новинки! Вафли «Ореховые» с фундуком, крекеры ржаные с паприкой и перцем чили и крекеры с чесноком и кайенским перцем. Необычный будет продукт. На замену сухарикам и чипсам получается достаточно интересно.

Недавно встречались с «ВкусВилл», получили запросы на разработку вафель с ванилью, а не ванилином, на вафли с пломбиром, с кофе, фруктовые вафли, вафли в шоколадной глазури. Запросов много и мы все берём в работу, разрабатываем, согласовываем составы. Это долго и сложно, конечно, но мы не боимся трудностей. Например, вафли ореховые согласовывали два года, но готовый продукт получился с максимально продуманным качественным составом. Самое важное требование у «ВкусВилл» — натуральность продукта, и мы всегда к нему прислушиваемся и дорабатываем состав.



## СМУЗИ-БОУЛ И ХВОСТ РУСАЛКИ



## РЕЦЕПТЫ ВАШИ И НАШИ

Нам очень понравился рецепт в аккаунте @smoozzy gang. Перед созданием каждого смузи-боула Дина, автор рецептов, ищет вдохновение и представляет, как он должен выглядеть. И её блюда получаются фантастически красивыми!

### Манговый смузи-боул:

- замороженный банан – 2 шт.
- манго – 2 шт.
- кокосовое молоко – 100 мл

Все смешать в блендере до однородной густой массы. Украсить семенами льна и кокосовой стружкой. «Кокосовую стружку всегда беру во «ВкусВилл». Очень она мне там нравится», – рассказывает Дина.

### Хвост русалки:

- замороженная голубика – 50 г
- замороженная черная смородина – 50 г
- банан – 2 шт.
- клубника – 200 г
- растительное молоко – 100 мл

Всё смешать в блендере до однородной густой массы, разлить по стаканчикам и украсить ягодами, семенами льна и орешками.

## ШИКАРНАЯ ГАЛЕТА



А от нашего кулинара Оли Кузнецовой – шикарная яблочная галета! На яблоки этот год очень щедр, поэтому угощайте близких ароматной выпечкой.

- мука пшеничная цельнозерновая – 250 г
- масло Крестьянское 72,5% – 125 г
- сахар тростниковый нерафинированный – 1 ст. л.
- смесь пряностей для чая и кофе – 1 ст. л.
- вода – 3 ст. л.
- яблоки Антоновка – 3 шт.
- карамель мягкая классическая – по вкусу
- соль – 1 ч. л.
- сок ½ лимона
- яйцо – 1 шт.

Масло и воду охладите в морозилке. В чашу блендера поместите просеянную муку, сахар и соль. Масло нарубите кубиками и добавьте в блендер. Пробейте смесь до грубой крошки. Добавьте воду и ещё раз смешайте блендером.

Переместите смесь в миску и скатайте в шар. Оберните его в плёнку и уберите в холодильник на 30 минут.

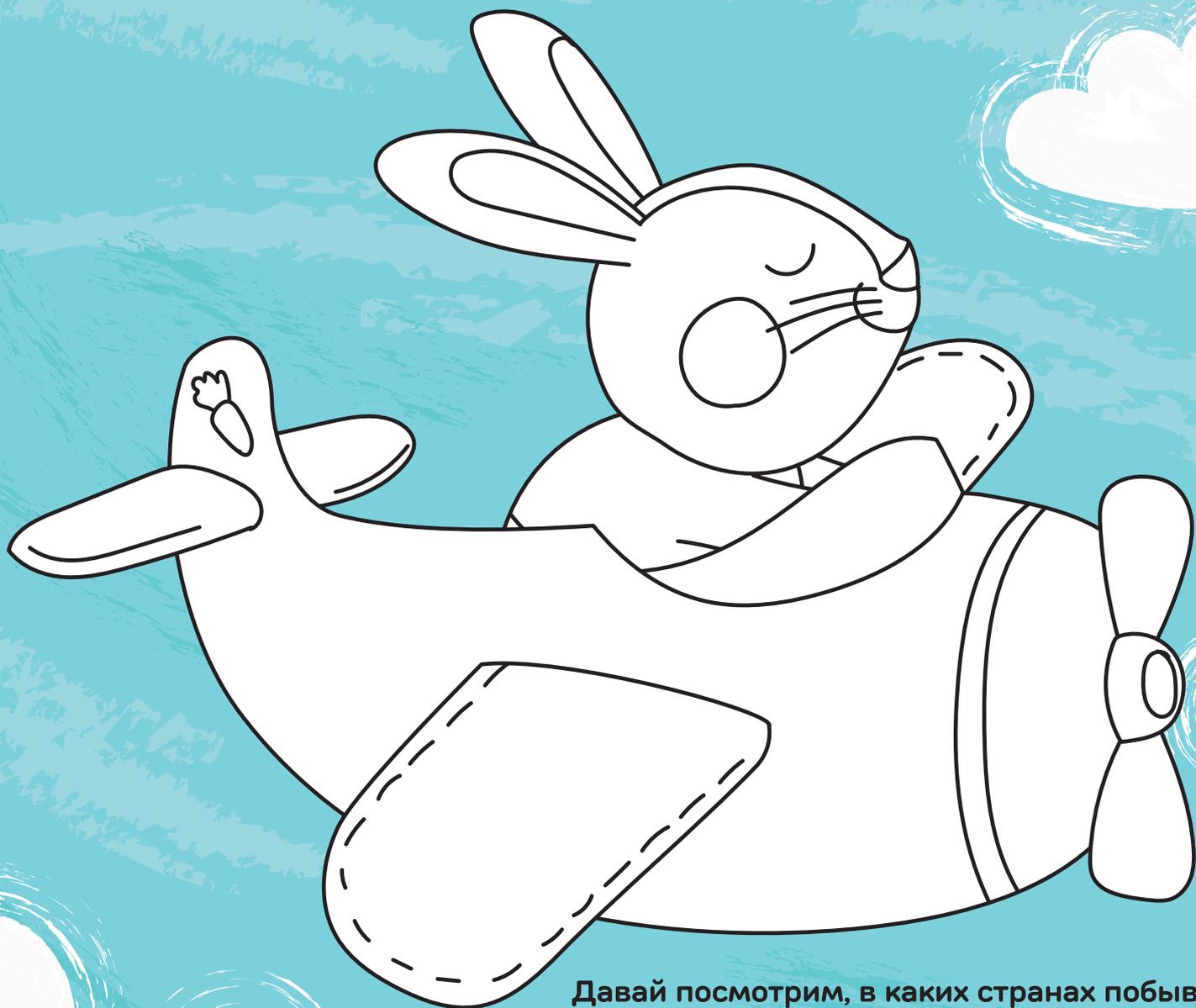
Разогрейте духовку до 180 °С. Яблоки нарежьте очень тонкими ломтиками. Добавьте сок лимона и смесь пряностей. Хорошенько перемешайте.

Тесто раскатайте в круглый пласт. На противень положите лист пергамента и перенесите тесто с помощью скалки.

Выложите дольки яблок, отступая от края теста на 4-5 см. Заверните и защипните края теста и смажьте яйцом. На яблоки выложите несколько кусочков сливочного масла. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке 35-40 минут.

На готовую галету добавьте карамель по вкусу, пока она ещё горячая.

Зайка Вилли — большой любитель поесть и приготовить что-нибудь новенькое. Однажды утром он решил устроить себе каникулы и отправился во вкусное путешествие! Своим друзьям Вилли пообещал привезти самые лучшие блюда из тех, что он встретит в пути.



Давай посмотрим, в каких странах побывал зайка. Узнай о его приключениях из новой раскраски в магазинах «ВкусВилл».

**Ваш «ВкусВилл»  
всегда на связи**

[www.VkusVill.ru](http://www.VkusVill.ru)  
[www.New.VkusVill.ru](http://www.New.VkusVill.ru)  
+ 7 (495) 663-86-02  
8 (800) 550-86-02

**Мы есть в соцсетях**

 [izbenka\\_vkusvill](https://www.instagram.com/izbenka_vkusvill)  
 [facebook.com/vkusvill.ru](https://facebook.com/vkusvill.ru)  
 [vk.com/vkusvill\\_ru](https://vk.com/vkusvill_ru)  
 [VkusVillBot](https://t.me/VkusVillBot)

Приложение «ВкусВилл» есть в Google Play и AppStore.

Отзывы и предложения можно отправить через приложение «ВкусВилл», Телеграм-бот или на почту [info@izbenka.msk.ru](mailto:info@izbenka.msk.ru)

Хотите у нас работать?  
Пишите на [job@vkusvill.ru](mailto:job@vkusvill.ru)

*товар: Газета ежемесячная,  
поставщик: Россия*

