**Приложение №2**

**«Конфил»** — российская пищевая компания, предприятие кондитерской промышленности. История предприятия началась в 1887г.,царицынский купец В.Ф. Лапшин основал кондитерское и пряничное заведение «Лапшин и Ко» под вывеской «Карамель, монпансье и печенье фабрики Лапшина» В настоящее время ЗАОр "НП "Конфил" является крупнейшим в Нижнем Поволжье кондитерским предприятием и входит в число двадцати крупнейших кондитерских фабрик России. В ассортименте предприятия более 300 наименований кондитерских изделий (шоколада, конфет, карамели, зефира, мармелада, вафель). Руководство предприятия старательно поддерживает конкурентоспособность и регулярно обновляет оборудование и технологии. Источники сырья для изделий подбираются с высокой тщательностью. Перед закупками проверяются все сертификаты качества и санитарных норм.  
Лаборатория «Конфил» постоянно находится в поисках новых рецептур. Многие виды продукции являются уникальными и не производятся нигде более. Сладости данной фирмы можно приобрести в Волгограде, области, многих регионах России и некоторых городах Ближнего Зарубежья.

Для большинства жителей Волгограда и Волгоградской области вкус хлеба – это вкус продукции, произведенной на **ОАО «Хлебозавод №5».** Вкус и качество, которые остаются неизменно высокими на протяжении многих лет. Основная деятельность: производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий . ОАО «Хлебозавод №5» занимает лидирующее положение на рынке Волгограда и области, и на сегодняшний день является новатором во всех видах отраслевой деятельности. На предприятии применяются традиционные рецепты хлебопечения, используется передовой опыт зарубежных коллег. «Хлебозавод №5» занимает лидирующее положение на рынке Волгограда и области, и на сегодняшний день является новатором во всех видах отраслевой деятельности.

Производство минеральной лечебно-столовой воды **"Себряковская"** и питьевой воды "Себряковская"

Минеральная вода «Себряковская» добывается в Михайловском районе Волгоградской области более 15 лет, из скважин, расположенных в долине реки Медведица. Каждая скважина имеет свои особенности, влияющие на вкусовые качества воды. Химический состав воды стабилен, и  по бактериологическим показателям она – чистая. Артезианская негазированная вода обогащенная кислородом. Создается на основе  минеральной воды, путем озонирования.  Обработка воды озоном  представляет собой комплексный метод водоподготовки, без каких либо вредных и побочных эффектов. Благодаря обработке воды озоном, изготавливается  очищенная и насыщенная кислородом  питьевая вода, самого высокого качества.

Уже сегодня Волгоград называют горчичной столицей России. Все потому, что наш город является одним из трех мировых центров, имеющих горчичное производство.

Знаменитый завод **«Сарепта»** исторически является национальным лидером в производстве широкой ассортиментной линейки горчицы во всех видах упаковки, а также масла холодного отжима.

В состав горчичного масла входит большое количество биологически активных веществ, которые ежедневно должны поступать в человеческий организм. Это витамины А, D, Е, К и группа В; фитонциды, фитостеролы, гликозиды, хлорофилл и многое другое.

Предприятия Холдинга производят широкий ассортимент плодоовощной, грибной и фруктовой продукции: закусочных блюд, маринадов и овощной икры, зеленого горошка и кукурузы, лесных грибов и сочных фруктов, салатов и соусов.