

Innovación, la clave de los alimentos preparados de Soriana

Monterrey, N.L. a 25 de abril de 2018- El esfuerzo constante de Soriana junto con una estrategia orientada a la innovación, han permitido un gran crecimiento en la producción y oferta de alimentos preparados, todo esto se refleja en su “*Food Hall*”, Avenida 9. Un concepto que es el reflejo y muestra de ésta innovación y desarrollo, fortaleciendo su liderazgo en el segmento

A través de un Laboratorio interno, Soriana identifica nuevas materias primas e ingredientes; crea nuevas formulaciones y procesos de elaboración, y adapta a los hábitos de consumo.

“La elaboración de productos de alta calidad a un precio competitivo, ha sido clave para que Soriana se posicione como una empresa que brinda una experiencia única en la alimentación”, explica Mauricio Hiriart, Director de Alimentos Preparados de Organización Soriana.

En los últimos dos años, Soriana ha logrado el desarrollo de más de 320 nuevas recetas y la inversión en investigación ha aumentado progresivamente para hacer frente a las demandas de todo tipo de consumidores, destacando en la actualidad las enfocadas hacia la búsqueda continua de mejorar la calidad y mantener los precios al alcance de los clientes.

Con un estricto sistema de aseguramiento y control de calidad durante todos los procesos de elaboración de sus alimentos, que garantiza la higiene, los productos con mayor demanda a nivel nacional son: pollo rostizado y pizza.

Con estas acciones, Soriana reafirma su compromiso de contribuir al desarrollo personal, comunitario y del país, a fin de consolidar su posición en el mercado de autoservicio en México.

Contacto

Mireya Reyes G. /Gerente de Relaciones Públicas

T. (52-81) 83.29.90.00 Ext.3830

mireyareg@soriana.com

Contacto de agencia

Ana Paola Morales / Estrategia Total

T. 04455 3677 6398 / (01) 55 5545 5035

amorales@estrategiatotal.org