MimiBon

ПРОДУКТОВИЙ КАТАЛОГ · 2026



ГОТОВІ СУМІШІ ДЛЯ М’ЯКОГО МОРОЗИВА

М’яке морозиво, яке хочеться повторити

Авторські рецептури MimiBon для вашого меню: шовковиста текстура, яскравий смак і стабільний результат у кожній порції.

10 смаків | Готова рідка суміш | Молочна основа | Без розведення

ПРОДУКТ MIMIBON

Морозиво, яке народжується у фризері

М’яке морозиво MimiBon готують безпосередньо перед подачею з готової рідкої суміші. Відкриваєте пакет, заливаєте в бункер - і отримуєте ніжне, повітряне морозиво з яскравим смаком.











Готова рідка суміш

Пастеризована, з готовою рецептурою. Не потрібно дозувати воду, молоко чи сухі інгредієнти.

Молочна основа

Відбірне коров’яче молоко в основі кожного смаку.

Авторські рецептури

10 смаків, які можна подавати окремо або поєднувати в мікс.

Готується перед подачею

Морозиво народжується у фризері за секунди до того, як його отримає гість.

Що можна готувати

Ріжок · Стаканчик · Мікс двох смаків · З топінгом · Десерти з морозивом · Кавові напої з морозивом

НАВІГАЦІЯ

Інформація для кожної ролі

Каталог зібраний так, щоб кожен у команді швидко знайшов своє: від смаку та емоцій гостя до складу, зберігання й розрахунку порцій.



КОМУ	ЩО ЗНАЙДЕТЕ	СТОРІНКИ
Бізнес і категорійний менеджмент	Продукт, переваги для гостей і бізнесу, формати, запуск	02, 04-07, 25-27
Комерційний департамент	Асортимент, фасування, вихід порцій, економіка порції	07-18, 23
Департамент якості та технологій	Склад, алергени, зберігання, приймання, робота із сумішшю, стандарт продукту	08-17, 19-22
Маркетинг	Смаки, аргументи для гостей, подача, матеріали	04, 07, 23-24

ЗМІСТ

Продукт MimiBon 02
Морозиво в бізнесі 05
Асортимент смаків 07
Комерційні параметри 18
Робота із сумішшю 20
Стандарт продукту 22
Маркетингова підтримка 24
Фризер MimiBon 26-27
5 причин любити MimiBon 04
Переваги для бізнесу 06
Картки продуктів 08-17
Якість і безпечність 19
Суміш і фризер 21
Формати подачі 23
Індивідуальний продукт і запуск 25
Контакти 28

ДЛЯ БІЗНЕСУ

5 причин, чому гості обожнюють MimiBon

Чому гості повертаються - аргументи для вашого меню та комунікації.

1. **Ніжна текстура**
   Шовковиста консистенція та повітряна структура.

2. **Смаки на різний настрій**
   Від молочної класики до шоколадних, фруктових і десертних поєднань.

3. **Можна обрати свій мікс**
   Два улюблені смаки в одній порції.

4. **Красиво й апетитно**
   Виразна подача, яку хочеться роздивитися, сфотографувати та спробувати.

5. **Своя маленька насолода**
   Ріжок на прогулянці, десерт до кави або морозиво з улюбленим топінгом.



ДЛЯ БІЗНЕСУ

Морозиво в бізнесі закладу

М’яке морозиво працює там, де гість хоче маленьку радість тут і зараз: у дорозі, до кави чи після обіду.



АЗС
Імпульсна покупка в дорогу: легко додається до кави чи хот-догу.

Кафе й кав’ярні
Морозиво в ріжку чи стаканчику, десерт до кави, холодні кавові напої.

Ресторани
Самостійна десертна позиція та основа авторських десертів.

Супермаркети
Окрема точка продажу та імпульсна покупка на виході.

Готелі
Сніданки, бар біля басейну, дитячі зони, рум-сервіс.

Розваги й події
Фудкорти, парки, кінотеатри, фестивалі.

Головний продаж - саме морозиво
Ріжок і стаканчик - основа продажів: улітку це топовий продукт без обмежень за цільовою аудиторією. Десерти та кавові напої з морозивом доповнюють меню.

Що потрібно для запуску
- Сумісний фризер для м’якого морозива
- Морозильна камера для суміші (−18…−12 °C) і холодильник для розморожування (+2…+6 °C)
- Розміщення в основному та додаткових меню
- Дотримання рекомендацій MimiBon щодо ваги продукту, подачі та рекомендованої ціни

ПЕРЕВАГИ ДЛЯ БІЗНЕСУ

Смак, за яким повертаються

Гості запам'ятовують відчуття: ніжну текстуру, знайомий смак, радість від маленької насолоди. MimiBon робить це відчуття стабільним - порція за порцією.





Стабільний результат

Одна рецептура, погоджені налаштування й стандарт порції: однаковий смак у кожній точці мережі.

Консистенція, яку помічають

Шовковиста, однорідна текстура без кристалів льоду. Морозиво тане в роті, а не хрустить.

Яскравий смак

Насичений смак, знайомий з дитинства, - причина повернутися за ще однією порцією.

Без помилок дозування

Суміш готова до використання: не потрібно розводити, зважувати чи змішувати інгредієнти.

Зручне фасування

Пакет 900 г - простий облік, швидке поповнення бункера, менше залишків.

Порція за секунди

Без кухні та складних процесів. Персонал швидко навчається, черга рухається.

АСОРТИМЕНТ

10 смаків, які можна комбінувати

Від молочної класики до шоколадних, фруктових і десертних поєднань. Наявність смаків і графік постачання погоджуються при замовленні.



Крем-пломбір

2,5 % жиру

Той самий смак з дитинства



Три молока

3,8 % жиру

Смак вареної згущенки



Шоколад

5,2 % жиру

Для справжніх шоколадоманів



Тірамісу

3,6 % жиру

Улюблений десерт у ріжку



Фундук

2,8 % жиру

Ніжний горіховий смак



Полуниця

2,5 % жиру

Ягідна ніжність



Манго

2,5 % жиру

Тропічний настрій



Лимон

2,5 % жиру

Освіжає в спеку



Бабл-ґам

2,5 % жиру

Яскравий смак, який обожнюють діти



Фісташка

4,3 % жиру

Смак справжньої фісташки

Мікси двох смаків

На фризері з функцією міксу. Ідеї поєднань: Крем-пломбір + Три молока, Крем-пломбір + Полуниця, Шоколад + Фундук, Шоколад + Лимон.

Ваш смак

Розробимо індивідуальну рецептуру під ваш заклад - с. 25.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Крем-пломбір

Той самий смак з дитинства

В основі - відбірне молоко з ванільним ароматом. Знайомий з дитинства смак, ніжний сам по собі й добрий як основа для топінгів.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
2,5 %	**Молоко**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**520 кДж / 123 ккал**
Жири	**2,5 г**
з них насичені	**1,68 г**
Вуглеводи	**21,1 г**
з них цукри	**21,1 г**
Білки	**4,0 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, цукор, сухе знежирене молоко, емульгатори і стабілізатори, ароматизатор ванілін.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Три молока

Смак вареної згущенки

У складі - варене згущене молоко, тому смак насичений, з теплими карамельними нотами. Густий і тягучий, він нагадує згущенку, яку їли ложкою просто з банки.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
3,8 %	**Молоко**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**581 кДж / 138 ккал**
Жири	**3,8 г**
з них насичені	**2,6 г**
Вуглеводи	**21,2 г**
з них цукри	**21,2 г**
Білки	**4,7 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, молоко незбиране згущене варене 8,5 % жиру, цукор, сухе знежирене молоко, емульгатори і стабілізатори.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Шоколад

Для справжніх шоколадоманів

Справжній чорний шоколадний кувертюр і какао дають глибокий смак із ледь помітною гірчинкою. Насичений і не занадто солодкий - для тих, хто любить саме шоколад.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
5,2 %	**Молоко, соя**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**592 кДж / 141 ккал**
Жири	**5,2 г**
з них насичені	**3,5 г**
Вуглеводи	**18,8 г**
з них цукри	**18,3 г**
Білки	**4,7 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, цукор, чорний шоколадний кувертюр 6 % (какао-маса, цукор, какао-порошок, емульгатор: соєвий лецитин, натуральний ванільний ароматизатор), алкалізований какао-порошок зі зниженим вмістом жиру 3 % (какао-порошок, регулятор кислотності: E501i), сухе знежирене молоко, емульгатори і стабілізатори.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Тірамісу

Улюблений десерт у ріжку

Кава, темний шоколад і варене згущене молоко в одній рецептурі. Смак знайомого десерту з карамельними нотами, який природно доповнює кавову карту.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
3,6 %	**Молоко, соя**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**568 кДж / 135 ккал**
Жири	**3,6 г**
з них насичені	**2,5 г**
Вуглеводи	**20,7 г**
з них цукри	**19,4 г**
Білки	**6,2 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, молоко незбиране згущене варене, сухе знежирене молоко, основа «Смак Тірамісу» 5 % (темний шоколад кувертюр 0,5 % (какао терте, цукор, какао масло, емульгатор: соєвий лецитин, натуральний ароматизатор ваніль), кава розчинна, патока (сироп глюкозний), цукор, карамелізований цукровий сироп, фруктоза, загусник: E1442, натуральний ароматизатор «Кава», ароматизатор «Карамель», регулятор кислотності: E330, барвник: E160a(i)), цукор, емульгатори і стабілізатори.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Фундук

Ніжний горіховий смак

Паста фундука дає виразний горіховий смак із м’яким карамельним відтінком. Насичений, як горіхова паста, від якої важко відірватися.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
2,8 %	**Молоко, фундук**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**585 кДж / 138 ккал**
Жири	**2,8 г**
з них насичені	**2,3 г**
Вуглеводи	**21,4 г**
з них цукри	**20,9 г**
Білки	**6,9 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, сухе знежирене молоко, цукор, основа пастеризована «Фундук» 5 % (паста фундук 5 %, глюкозно-фруктозний сироп, цукор, карамелізований цукровий сироп, загусник: E1442, ароматизатор лісових горіхів, регулятор кислотності: E330, вода, емульгатор), емульгатори і стабілізатори.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Полуниця

Ягідна ніжність

Натуральне полуничне пюре дає ягідний смак із легкою кислинкою. Свіжий і світлий, як полуниця в червні.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
2,5 %	**Молоко**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**580 кДж / 137 ккал**
Жири	**2,5 г**
з них насичені	**2,0 г**
Вуглеводи	**22,1 г**
з них цукри	**22,0 г**
Білки	**6,6 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, сухе знежирене молоко, цукор, основа пастеризована «Полуниця» 4 % (пюре полуничне 70 %, загусник: E1442, ароматизатори полуниці, регулятор кислотності: E330, барвники: E160c, E120, консервант: E202, вода питна), емульгатори і стабілізатори, ароматизатор ванілін.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Манго

Тропічний настрій

Натуральне пюре манго робить смак насиченим і соковитим. Тропічний і яскравий, особливо доречний у спеку.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
2,5 %	**Молоко**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**579 кДж / 137 ккал**
Жири	**2,5 г**
з них насичені	**2,0 г**
Вуглеводи	**22,4 г**
з них цукри	**22,3 г**
Білки	**6,2 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, сухе знежирене молоко, наповнювач пастеризований «Манго» 9,6 % (пюре манго концентроване 32 %, цукор, загусник: E440, ароматизатор манго, регулятор кислотності: E330, барвник: E160a(i), консервант: E202, вода питна), цукор, наповнювач пастеризований «Манго» 3,35 % (пюре манго концентроване 15 %, цукор, загусник: E1442, натуральний ароматизатор «Манго», ароматизатор манго, регулятори кислотності: E330, E331(iii), барвник: E160a(i), консервант: E202, вода питна), емульгатори і стабілізатори, ванільний ароматизатор.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Лимон

Освіжає в спеку

Натуральний лимонний сік і аромат лайма дають чисту цитрусову кислинку, яку пом’якшує молочна основа. Освіжає й легко їсться навіть у найспекотніший день.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
2,5 %	**Молоко**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**587 кДж / 139 ккал**
Жири	**2,5 г**
з них насичені	**2,0 г**
Вуглеводи	**24,0 г**
з них цукри	**23,1 г**
Білки	**5,1 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, сухе знежирене молоко, цукор, наповнювач пастеризований «Основа Лимон» 7,5 % (сік лимонний концентрований 10 %, глюкозно-фруктозний сироп, цукор, загусник: E1442, натуральний ароматизатор «Лимон Лайм», регулятор кислотності: E331(iii), барвник: E100), емульгатори і стабілізатори, ароматизатор ванілін.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Бабл-ґам

Яскравий смак, який обожнюють діти

Яскравий смак легендарної жуйки з делікатною ванільною нотою. Веселий і впізнаваний з першої ложки - діти обирають його за кольором і смаком.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
2,5 %	**Молоко**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**625 кДж / 148 ккал**
Жири	**2,5 г**
з них насичені	**2,0 г**
Вуглеводи	**23,8 г**
з них цукри	**23,4 г**
Білки	**7,5 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, сухе знежирене молоко, цукор, основа пастеризована «Бабл-ґам» 4,8 % (сік яблучний концентрований 4,62 %, глюкозно-фруктозний сироп, цукор, загусник: E1442, натуральний ароматизатор «Бабл-ґам», регулятор кислотності: E330, барвник: E133, вода питна), емульгатори і стабілізатори, ванільний ароматизатор.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.



М’ЯКЕ МОРОЗИВО

Фісташка

Смак справжньої фісташки

У складі - фісташкова паста, яка дає насичений горіховий смак із легкою мигдальною нотою. Вершковий і оксамитовий, із глибоким горіховим післясмаком.

ЖИРНІСТЬ	АЛЕРГЕНИ	УПАКОВКА
4,3 %	**Молоко, фісташка**	**900 г · ящик 5 × 900 г**

Харчова цінність на 100 г суміші

Енергія	**640 кДж / 152 ккал**
Жири	**4,3 г**
з них насичені	**2,0 г**
Вуглеводи	**22,0 г**
з них цукри	**21,9 г**
Білки	**6,3 г**
Сіль	**0,1 г**

Склад

молоко коров’яче незбиране, молоко коров’яче знежирене, цукор, сухе знежирене молоко, фісташкова паста 4,1 % (фісташка, барвник: E141), наповнювач стерилізований «Фісташка» 1,05 % (паста фісташкова 5 %, глюкозно-фруктозний сироп, ароматизатор фісташки, натуральний ароматизатор «Мигдаль», барвники: E100, E141(ii), консервант: E202, вода питна), емульгатори і стабілізатори, барвник (глюкозний сироп, вода, сахароза, барвник: E102, стабілізатор: E406, барвники: E155, E133, регулятор кислотності: E330, консервант: E202), ароматизатор ванілін.

Зберігання: −18…−12 °C. Розморожувати при +2…+6 °C 12-24 год. Після дефростації - до 14 діб при 0…+6 °C у цілісній упаковці. Перед використанням збовтати.

ДЛЯ КОМЕРЦІЙНОГО ДЕПАРТАМЕНТУ

Вихід порцій рахуємо за вагою

Розрахунок без виробничих втрат і без ваги ріжка, стаканчика й топінгів.



ВАГА МОРОЗИВА	З ПАКЕТА 900 Г	З ЯЩИКА 4,5 КГ
100 г	9,00	**45,00**
130 г	6,92	**34,62**
140 г	6,43	**32,14**
150 г	6,00	**30,00**

Повітря збільшує об'єм, а не масу

Збитість впливає на об'єм і сприйняття порції. Якщо продаєте за вагою, додаткове повітря не збільшує кількість порцій із тієї самої маси суміші.

ПЕРЕВАГА	ЩО ЦЕ ДАЄ БІЗНЕСУ
Довгий строк зберігання	12 місяців у замороженому стані та до 14 діб після дефростації - мінімум списань
Економний ящик	4,5 кг (5 × 900 г): компактне зберігання, менше місця на складі та проста логістика
Фризер: купівля або оренда	Фризер MimiBon можна купити або взяти в оренду - с. 26-27

Фасування: пакет 900 г, ящик 5 × 900 г = 4,5 кг. Постачання цілими ящиками.

Прайс за запитом. Ціни, мінімальне замовлення та умови поставки - company@mimibon.com.ua

ДЛЯ ДЕПАРТАМЕНТУ ЯКОСТІ ТА ТЕХНОЛОГІЙ

Якість, безпечність і простежуваність



ПИТАННЯ	ДАНІ
Молоко	У складі всіх 10 смаків
Соя	«Шоколад» і «Тірамісу»
Горіхи	«Фундук» (фундук), «Фісташка» (фісташка)
Простежуваність	Назва продукту, номер партії, дата придатності; облік надходження та використання
Компоненти подачі	Алергени ріжків, топінгів і декору враховуються окремо

Приймання партії

- ✓ Назва продукту, номер партії, дата придатності
- ✓ Цілісність пакетів і ящиків
- ✓ Заморожений стан і температура при прийманні
- ✓ Відповідність погодженим умовам поставки

Документи за запитом

Чинні специфікації, документи щодо якості й безпечності партії, інструкція з дефростації, санітарний протокол, інформація про можливі сліди алергенів.

ДЛЯ ДЕПАРТАМЕНТУ ЯКОСТІ ТА ТЕХНОЛОГІЙ

Робота із сумішшю: від морозилки до фризера

ЗБЕРІГАННЯ
−18…−12 °C
у замороженому стані

РОЗМОРОЖУВАННЯ
+2…+6 °C
протягом 12-24 годин

ПІСЛЯ ДЕФРОСТАЦІЇ
до 14 діб
при 0…+6 °C у цілісній упаковці

01 Прийміть партію
Перевірте назву, номер партії, дату придатності, цілісність упаковки та заморожений стан.

02 Розморозьте
При +2…+6 °C протягом 12-24 годин. Позначте дату дефростації на пакеті.

03 Збовтайте
Перед використанням ретельно збовтайте пакет.

04 Завантажте у фризер
Суміш не потребує розведення. Залийте в чистий бункер і дотримуйтесь робочого рівня.

05 Контролюйте
Температуру, строки, стандарт порції та графік санітарної обробки. Не змішуйте партії без порядку простежуваності.



Умови зберігання вказані за етикеткою. Пріоритет має інформація на етикетці конкретної партії.

ДЛЯ ДЕПАРТАМЕНТУ ЯКОСТІ ТА ТЕХНОЛОГІЙ

Суміш і фризер працюють разом

Суміші MimiBon розраховані на професійні фризери для м'якого морозива з бункером. На фризері MimiBon параметри вже підібрані під наші смаки.



Рекомендовані налаштування

ПАРАМЕТР	РЕКОМЕНДАЦІЯ
Температура суміші в бункері	**нижче +5 °C**
Температура продукту на видачі	**орієнтир −7…−8,5 °C**
Збитість (overrun)	**40-70 % на фризері MimiBon**
Щільність	**підбирається під кожен смак**

Як режими впливають на морозиво

ЩО ЗМІНЮЄМО	НА ЩО ВПЛИВАЄ
Щільність	Здатність порції тримати форму
Збитість	Повітряність, об'єм і відчуття легкості
Температура суміші	Стабільність текстури та швидкість видачі в пік
Санітарний стан	Чистота смаку без сторонніх присмаків

Параметри консистенції та збитості погоджуються під конкретну модель фризера. Універсальних налаштувань для всіх машин немає - на запуску технолог MimiBon налаштовує обладнання разом із вашою командою.

ДЛЯ ДЕПАРТАМЕНТУ ЯКОСТІ ТА ТЕХНОЛОГІЙ

Стандарт готового продукту





Текстура
Однорідна, шовковиста, без відчутних кристалів льоду

Форма
Порція тримає форму, видача рівномірна

Смак і аромат
Відповідають контрольному зразку, без сторонніх присмаків

Вага порції
За картою подачі, перевіряється вагами

Типові відхилення

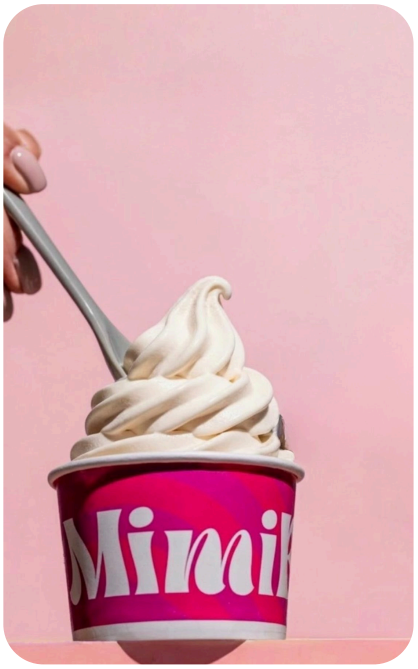
ВІДХИЛЕННЯ	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	ЩО ЗРОБИТИ
Тече, занадто м'яке	Низька щільність, пікове навантаження, суміш тепла	Підвищити щільність, дати фризеру відновитися
Кристали льоду	Порушення умов зберігання чи розморожування	Перевірити температуру та строки
Важке, щільне	Низька збитість	Перевірити налаштування помпи
Сторонній присмак	Санітарний стан, строки суміші	Мийка, перевірка дат
Нестабільна форма	Налаштування консистенції	Звернутися до сервісної служби MimiBon

Якщо відхилення повторюється, зверніться до технолога MimiBon.

ДЛЯ МАРКЕТИНГУ ТА КОМЕРЦІЙНОГО ДЕПАРТАМЕНТУ

Одна суміш - багато позицій меню







Ріжок
Класика на ходу: один смак або мікс.

Стаканчик
Зручно з ложкою, добре поєднується з топінгами.

Мікс
Два смаки в одній порції на фризері з міксом.

З топінгом
Соуси, горіхи, печиво, ягоди - погоджене поєднання.

Десерти
Афогато, круасан чи вафля з морозивом.

Кавові напої
Айс-латте, матча з морозивом, холодна кава.

Вартість і алергени топінгів, ріжків і декору враховуються окремо. Для кожної позиції - технологічна карта з вагою порції.

ДЛЯ МАРКЕТИНГУ

Маркетингова підтримка

Допомагаємо, щоб морозиво продавало себе з першого дня: фото, тексти та матеріали для точки й digital. Обсяг підтримки погоджуємо для вашого формату.



Фото продуктів
Професійні фото смаків і подачі для меню та соцмереж.

Описи для меню
Короткі назви та описи смаків.

Макети для точки
Плакати, цінники, меню-борди.

Digital
Пости, сторіс, банери.

Сезонні матеріали
Літні й святкові кампанії.

Під ваш бренд
Оформлення під бренд партнера - за погодженням.

Як описувати морозиво гостям

Крем-пломбір
Ніжний класичний вершковий смак, який нагадує морозиво з дитинства.

Три молока
Насичений смак вареного згущеного молока з карамельними нотами.

Мікс
Ідеальне поєднання двох смаків в одній порції.

ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПРОДУКТ І ЗАПУСК

Ваші смаки. Підтримка MimiBon.



Розробка вашого смаку

1. **Бриф**
   Смаковий профіль, формат подачі, аудиторія, цільова собівартість і вимоги до складу.
2. **Розробка та дегустація**
   Зразок, оцінка смаку й текстури, погодження коригувань.
3. **Тест на обладнанні**
   Видача, консистенція, збитість і стабільність на вашому фризері.
4. **Специфікація та партія**
   Склад, алергени, КБЖВ, пакування, строки, обсяг і умови виробництва.

Мінімальний обсяг, строки, вартість розробки та ексклюзивність - за брифом.

Запуск співпраці

Дегустація
Порівняйте смаки й погодьте асортимент.

Технологічний тест
Перевірте продукт на обладнанні, затвердьте стандарт порції.

Навчання
Робота із сумішшю, фризером і подачею.

Підтримка
Технологічний супровід після запуску.

Замовте зразки для дегустації company@mimibon.com.ua · @mimibon_partner_bot

ПРОПОЗИЦІЯ ДЛЯ ПАРТНЕРІВ

Фризер MimiBon

Пропонуємо працювати на фризері MimiBon - його можна купити або взяти в оренду.
Фризер, готові суміші та сервіс - одна система для стабільного продукту в кожній точці, а параметри вже підібрані під наші смаки.



2 + мікс
смаки з одного фризера

до 240 порцій/год*
заявлена продуктивність

2 × 7,6 л
охолоджувані бункери

Шість причин, чому фризер MimiBon працює стабільно

01 Помпа
Насичує суміш повітрям: морозиво стає легким і ніжним, а вихід порцій за об'ємом зростає.

02 Попереднє охолодження
Охолоджує суміш перед заморожуванням і допомагає підтримувати темп видачі в години пік.

03 Налаштування консистенції
Шкала 1-20 дозволяє налаштувати потрібну щільність морозива під вашу суміш.

04 Контроль рівня суміші
Світловий і звуковий сигнали допомагають вчасно поповнювати бункери.

05 Нічний режим
Підтримує охолодження під час перерв і зменшує споживання електроенергії.

06 Охолоджувані бункери
Зберігають свіжість суміші. Повна мийка - в середньому раз на 14 днів за протоколом MimiBon**.

* Фактична продуктивність залежить від суміші, розміру порції, налаштувань і температури приміщення.

** Інтервал підтверджено тестами MimiBon для сумішей MimiBon за дотримання санітарного протоколу. Охолодження не замінює санітарної обробки.

ОБЛАДНАННЯ MIMIBON

Характеристики та сервіс

Професійний фризер для щоденної комерційної роботи. Монтаж і навчання входять у вартість.

Технічні характеристики

Кількість смаків	**2 + мікс**
Продуктивність	**до 240 порцій/год***
Від заправки до першої порції	**≈ 8,5 хв**
Система подачі	**помпа**
Збитість (overrun)	**40-70 %**
Консистенція	**шкала 1-20**
Бункери	**2 × 7,6 л, охолоджувані**
Мін. рівень суміші до сигналу	**1,5 л**
Попереднє охолодження	**так**
Нічний режим	**так**
Живлення	**220 В · 50 Гц · 1 фаза**
Потужність	**2,5 кВт**
Габарити Ш × Г × В	**554 × 654 × 1062 мм**
Вага нетто	**170 кг**
Встановлення	**на тумбі, яка надається**
Вода й каналізація	**підключення не потрібне**

Запуск і сервіс

01 Тест та налаштування
Показуємо фризер у роботі. Тестуємо суміш і підбираємо параметри для потрібної консистенції.

02 Монтаж і запуск
Встановлюємо фризер і пояснюємо порядок щоденних операцій. Входить у вартість.

03 Навчання персоналу
Онлайн та офлайн навчання роботі з фризером, догляду й санітарним процедурам. Входить у вартість.

04 Технічна підтримка
Консультації, гарантійне та післягарантійне сервісне обслуговування.

Гарантія	**12 місяців**
Відповідь на звернення	**до 2 год у робочий час**
Сервіс	**у кожному обласному центрі продажу**
Фризер на заміну	**оперативно, у разі поломки**

Побачте фризер у роботі

Покажемо в шоурумі серійну видачу порцій, основні функції та догляд. Повний опис обладнання - у каталозі «Фризер MimiBon». Запис на демонстрацію: company@mimibon.com.ua

* Фактична продуктивність залежить від суміші, розміру порції, налаштувань і температури приміщення. Характеристики орієнтовні; конструкція може змінюватися без попередження.



MimiBon

ДЕГУСТАЦІЯ

Спробуйте смак, за яким повертаються.

Приїжджайте в шоурум: покажемо всі смаки, подачу та роботу фризера. Підготуємо пропозицію для вашого закладу.

Запишіться на дегустацію

E-MAIL
company@mimibon.com.ua

САЙТ
mimibon.com.ua

INSTAGRAM
@mimibon.ukraine

ШОУРУМ
БЦ «Платформа», Київ,
вул. Якова Гніздовського, 1А

TELEGRAM ДЛЯ ПАРТНЕРІВ
@mimibon_partner_bot
Скануйте й залиште контакт

© 2026 ТОВ «Мімібон». Інформація про склад - за етикеткою партії.