



Презентация

на тему

ПАО “Концерн Хлебпром”

Выполнил:

Кавин Богдан

Погорелый Станислав



**ЗАПУСК УНИКАЛЬНОГО
ПОЛНОСТЬЮ
АВТОМАТИЗИРОВАННОГО
ЗАВОДА
2010 Г.**



Завод хлебобулочных полуфабрикатов ПАО «Концерн Хлебпром» — единственный по своей комплектации в Украине хлебозавод европейского уровня, оснащенный тремя полностью автоматизированными высокотехнологическими линиями ведущих мировых производителей. Запуск уникального в Украине полностью автоматизированного завода состоялся в 2010 году. Инвестиции в первую очередь проекта составили 100 миллионов гривен.



**СРЕДНЕСУТОЧНАЯ
МОЩНОСТЬ
16 ТОНН**



Предприятие специализируется на изготовлении хлебных полуфабрикатов и продукции высокой степени готовности (замороженный хлеб). В процессе производства на заводе полностью исключено влияние человеческого фактора на качество продукции, а функции работников сводятся к запуску линий и контролю за показателями на мониторах. Современное оборудование владеет широчайшими из возможных ассортиментных возможностей.

Среднесуточная мощность производственного подразделения — 16 тонн или 360 тысяч хлебов в сутки.



42 НАИМЕНОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ



Разработанный ассортимент предприятия насчитывает 42 наименования продукции, которая реализуется в розничной сети под торговыми марками «Наминайко» и Panerini.

Слоёно-дрожжевые полуфабрикаты представлены 25 разновидностями с натуральными сладкими и пикантными начинками на любой вкус. Особой популярностью, в т. ч. в сегменте HoReCa и среди сетей супермаркетов, пользуется европейская премиум-продукция — багеты, чиабатты, круассаны и т. д.

ЗХПФ — одно из немногих хлебных предприятий в стране, которое при внедрении европейских сортов хлеба, консультируют технологи из Бельгии, Франции, Австрии, Германии, Италии, Польши и других стран. А технологи ЗХПФ, в свою очередь, проходили стажировку в Франции, где перенимали современный мировой опыт и технологии хлебопечения.

Коллектив завода формировался по принципу отбора «лучших из лучших» на всех подразделениях концерна в пяти областях Украины — все специалисты хлебопечения имеют высшее профильное образование.



**МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СТАНДАРТ
ISO 22000:2005**



В сентябре 2010 года ПАО «Концерн Хлебпром» внедрил и сертифицировал на заводе систему управления безопасностью пищевой продукции согласно принципам HACCP и требованиям международного стандарта ISO 22000:2005. Система управления качеством и безопасностью пищевой продукции призвана предупреждать возникновение негативных факторов в процессе производства, и обеспечивает контроль над безопасностью продукта на всех этапах производственной цепи — от снабжения сырья и материалов к отгрузке готовой продукции заказчику. Сегодня управление безопасностью продукции на основе принципов HACCP — одна из наиболее современных и авторитетных международных систем обеспечения и контроля безопасности пищевых продуктов. Она внедрена как обязательная в большинстве стран ЕС, в частности, в Великобритании, Бельгии, Испании, Нидерландах, Греции, Норвегии, Дании, Германии, Польши, Чехии.