



**СОКОВИЙ ЗАВОД
КОДИМСЬКИЙ**

**ВИРОБНИЦТВО
КОНЦЕНТРОВАНИХ ФРУКТОВИХ
СОКІВ І ПЮРЕ**



Загальна інформація

- Кінцеві споживачі на ринках України, а також ринках Європи, США, Азії, СНД.
- Якісна продукція, яку виготовляють з екологічно чистої сировини, відповідно до новітніх досягнень в технологіях переробки фруктів.
- Вигідне географічне розташування в південній частині України забезпечує можливість відправки продукції автомобільним, залізничним і морським транспортом.



Корпоративна культура



Бачення

Стати високоефективним підприємством, з найбільш динамічним розвитком серед підприємств України, яке завоювало довіру кінцевих споживачів, демонструє відповідність кращим світовим практикам і прихильність до виробництва безпечних харчових продуктів, робить внесок у розвиток регіону та добробуту жителів, результати діяльності якого забезпечують постійне підвищення цінності бізнесу



Місія

- Виробляти натуральні, безпечні продукти для здорового харчування
- Забезпечувати індивідуальний підхід до кожного партнера
- Створювати високу додану вартість кінцевого продукту
- Забезпечувати додаткові робочі місця на послідовних етапах збору та переробки сировини



Цінності

- Якість, законність, безпеку продукції, що виробляється
- Створення безперервного процесу поліпшення і підвищення культури виробництва
- Бережливе використання природних ресурсів

Принципи роботи



Якість

Основний принцип роботи нашої компанії - Якість у всьому: у виробництві продукції, в наданні послуг, в бізнес-процесах



Інновації

Ми постійно впроваджуємо новітні технології та обладнання для оптимального використання природних ресурсів та збереження навколишнього середовища



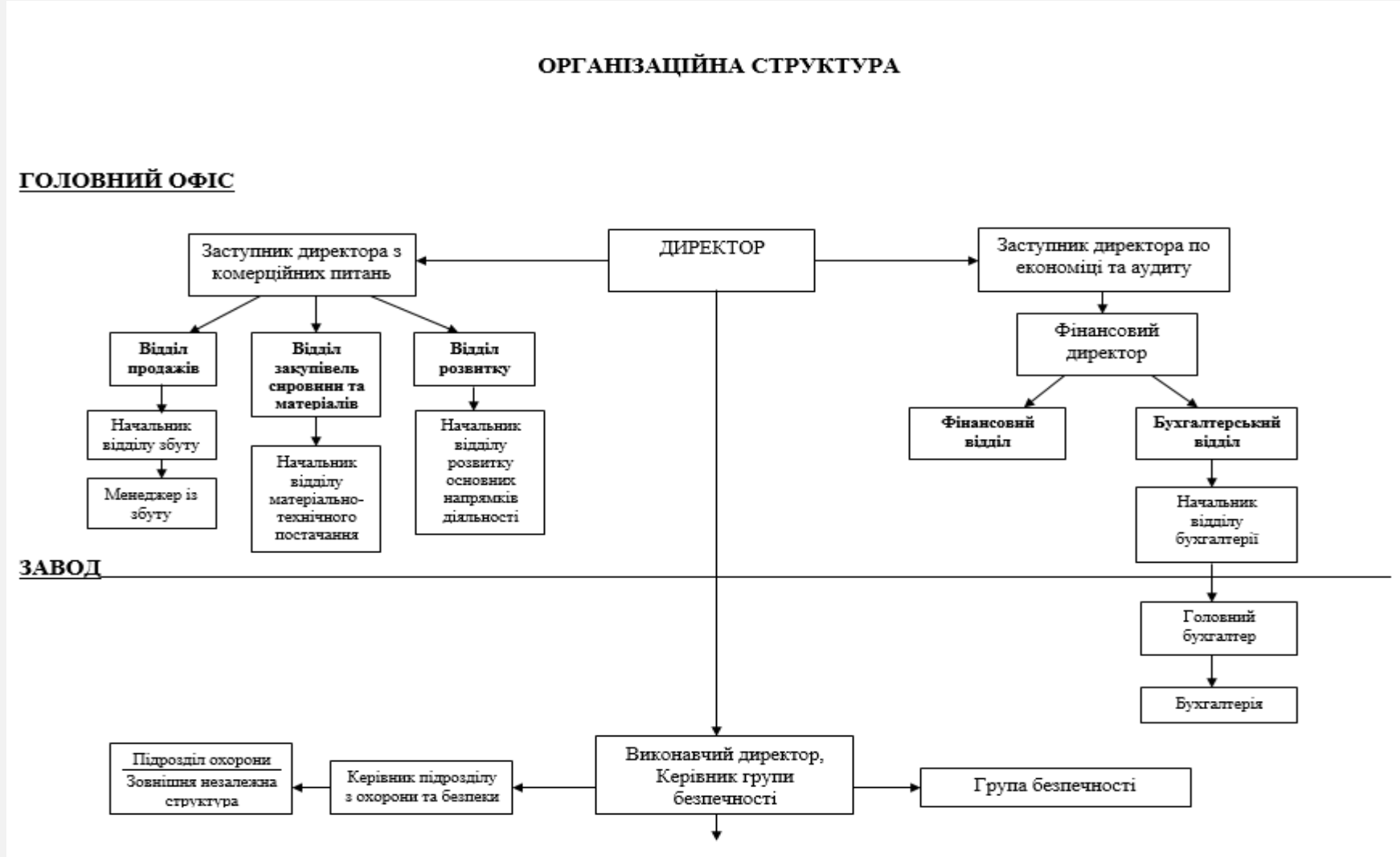
Індивідуальність

Пошук індивідуального підходу до кожного партнера з виготовлення і постачання готової продукції



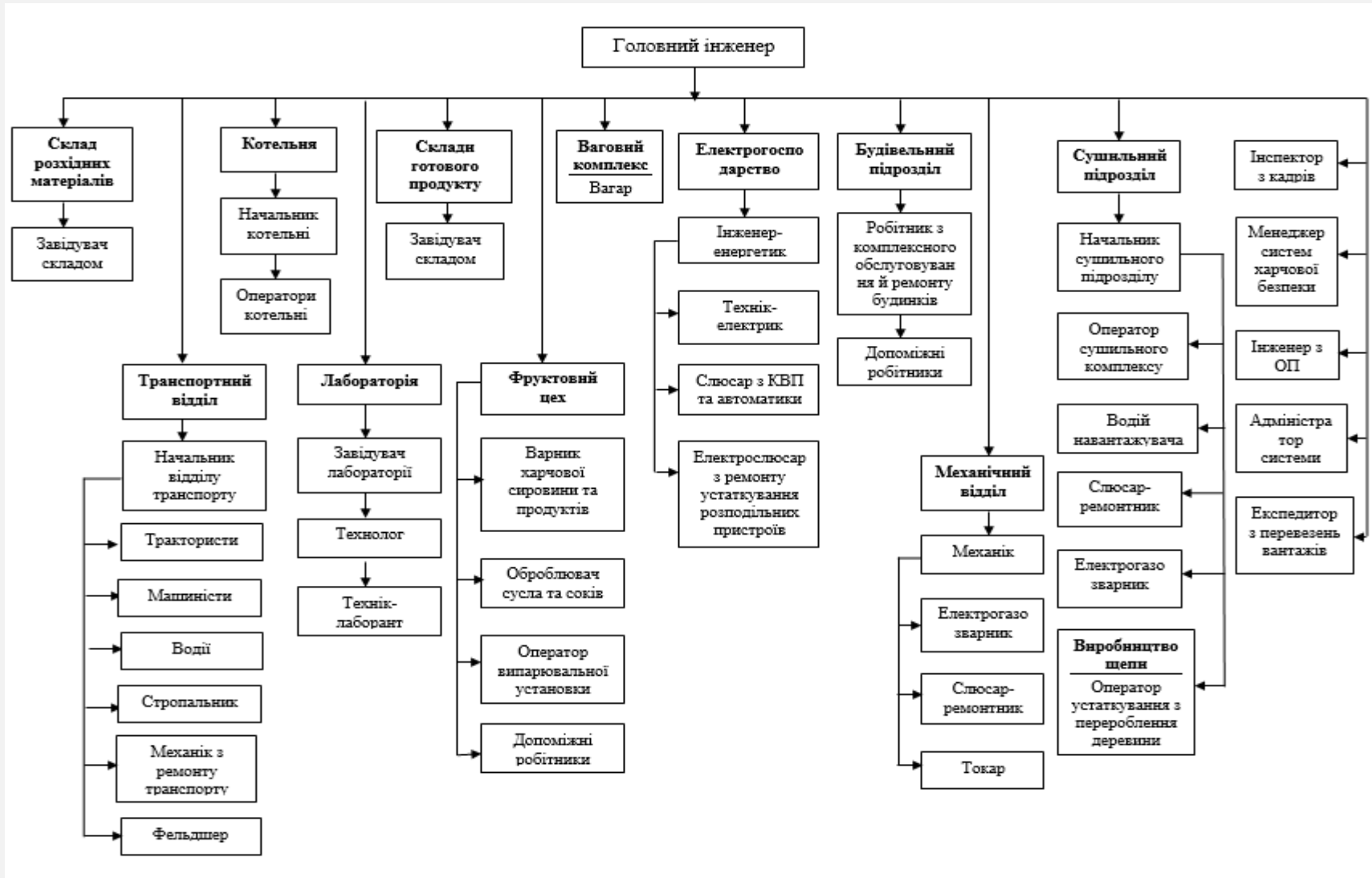
Організаційна структура

Схема (1 з 2)



Організаційна структура

Схема (2 з 2)

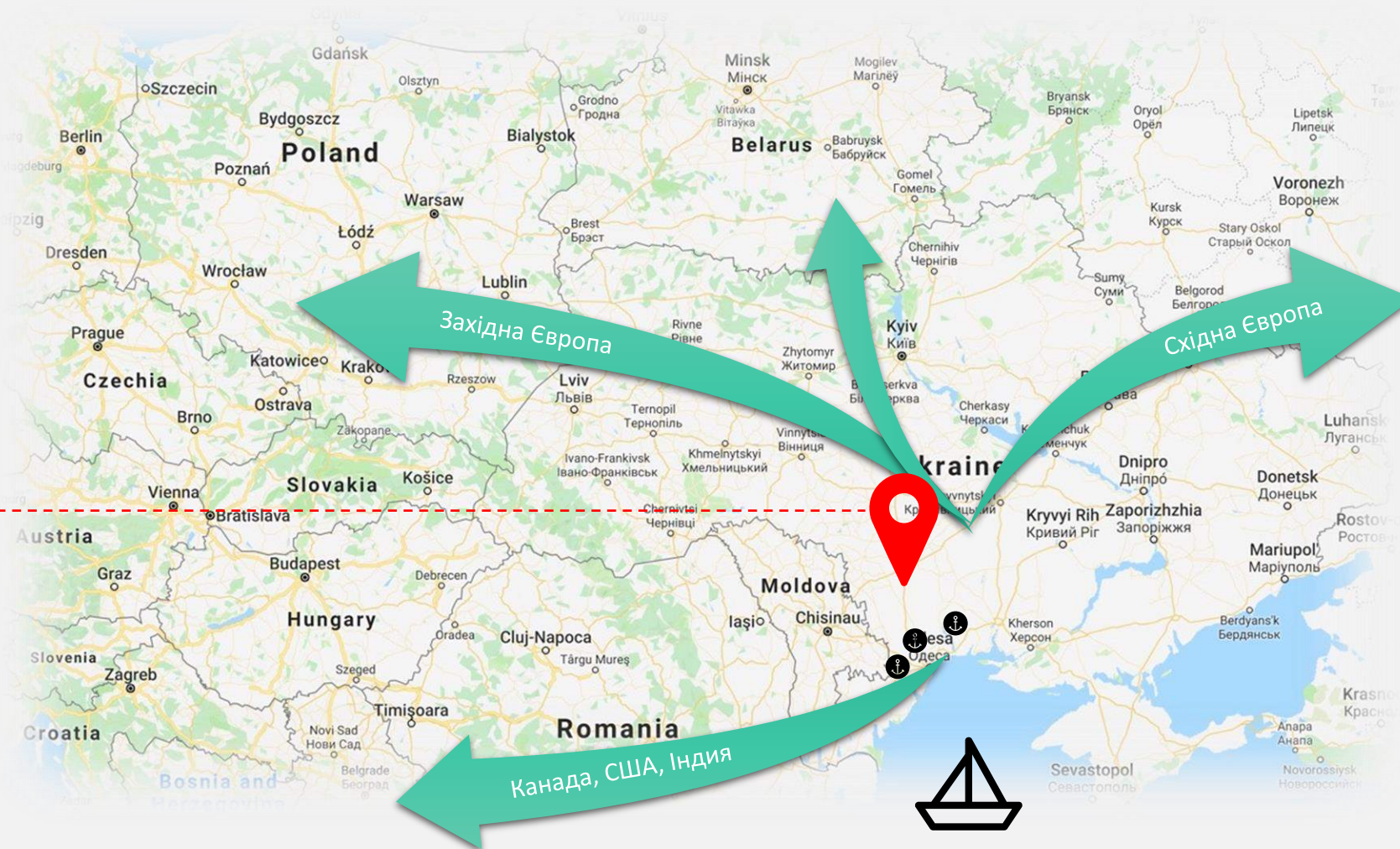


ВИРОБНИЦТВО



Географія діяльності

Соковий завод
Кодимський
Адреса:
Одеська обл.,
м. Кодима,
вул. Стуса 1



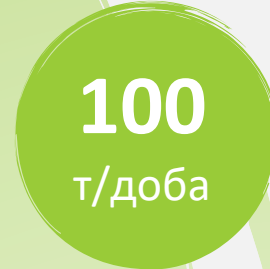
Виробничі потужності



Переробка
яблук в
сезон



Яблочного
концентрату в
сезон



Фруктового
пюре



NFC



Вичавки
яблучні



Арома

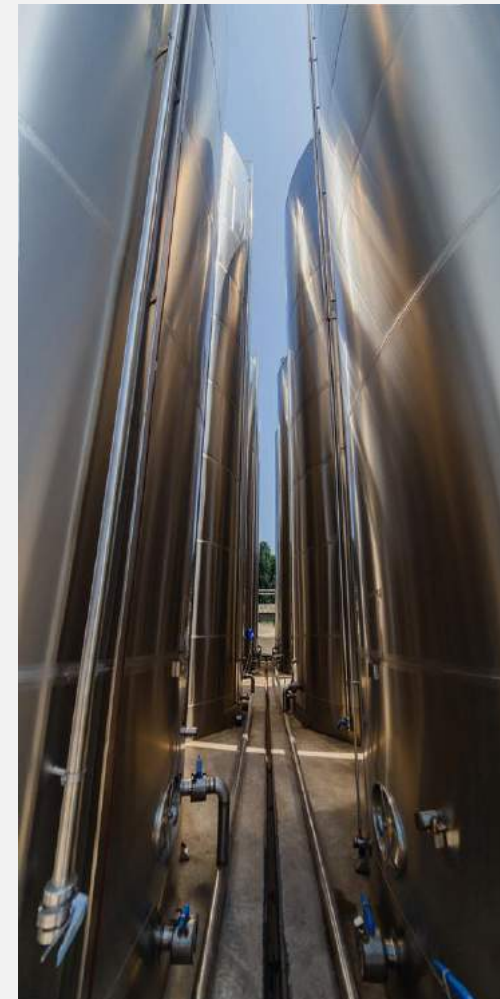


Ємності зі
зберігання
концентрату



Виробництво

Фото-екскурсія



Фактори успіху



Обладнання

Сучасні технології обробки забезпечують високу якість нашої продукції.

На сьогоднішній день підприємства використовують новітні обладнання всесвітньо відомих виробників: **Bucher, B&P Engineering, Flottweg, Voema**



Партнерство

Основа для нашої якісної продукції закладена на етапі придбання сировини. Сировина закуповується тільки у постачальників, які схвалені нашою системою забезпечення якості



Персонал

Крім наших сучасних виробничих підприємств, наші кваліфіковані та мотивовані співробітники є ключовим фактором успіху і гарантією якості продукції



Процеси

Наша власна лабораторія контролює весь виробничий процес, починаючи з надходження сировини до готового продукту і подальшу дистрибуцію нашим клієнтам. Додаткові аналізи, проведені незалежними і акредитованими лабораторіями, підтверджують незмінно високу якість



ПРОДУКЦІЯ



Продукція



Концентрований сік



Пюре фруктове



Арома



NFC



Яблучні
вичавки

Концентрований сік

Ми створюємо концентрати, шляхом випаровування води з фруктового соку. Випаровування води, зазвичай виконується в умовах вакууму, призводить до збільшення виробництва соку в 7 разів. Потім концентрат відновлюють, додаючи воду.

На всіх етапах виробництва, від поставки фруктів і овочів на переробне підприємство до розливу готового концентрованого соку, спеціалізована лабораторія здійснює контроль якості і безпеки продукту. Для запобігання мікробіологічного псування сік доводять до температури не менше 92 градусів.

Концентрований сік має густу в'язку консистенцію.

Основною перевагою виробництва концентрату є те, що його легше транспортувати і зберігати, так як вага і обсяг продукту зменшуються.

Концентрати також менш чутливі, ніж сік NFC, до мікробного псування і органолептичних змін, викликаних температурою.

У концентровані соки не входять ні цукор, ні інші підсолоджувачі.

Концентровані соки не призначені для безпосереднього вживання в їжу і використовуються для виготовлення відновлених соків, нектарів та соковмісних напоїв, а також інших продуктів, наприклад, фруктових желе.

Разом з цим проводиться збір ароматичних речовин, що випаровуються при кипіння. Отриманий концентрований сік перекачують в цистерни.

Яблуко



Груша



Вишня



Черешня



Бузина



Слива



Пюре фруктове та NFC

Пюре фруктове

Фруктові пюре отримують шляхом подрібнення і пресування фруктів з подальшою пастеризацією, мають густу консистенцію.

Для виготовлення пюре використовуються плодоовочева продукція, що містить максимальну кількість пектину, органічних кислот, сухих розчинних речовин.

Фруктові пюре багаті харчовими волокнами, вітамінами.

NFC

Соки-напівфабрикати прямого віджиму або натуральні фреші промислового виготовлення (міжнародне позначення «NfC» - «Not from Concentrate» / «Не з концентрату») отримують шляхом віджиму подрібнених свіжих стиглих фруктів або овочів в період збору врожаю.

Для їх виготовлення відбирають тільки свіжі, неушкоджені плоди.

Для переробки сировини застосовують різні технології, які зазвичай складаються з декількох процесів - прийом, мийки, інспекції свіжих фруктів (овочів), подрібнення сировини, власне отримання соку механічним способом (за допомогою пресів), одноразової теплової обробки (пастеризації), розливу в стерильну упаковку.

Сік зберігається при температурі 0 .. + 25 ° C без доступу повітря. При таких умовах сік прямого віджиму не втрачає якості і зберігає всі корисні властивості протягом довгого часу (24 місяців).

При виробництві соків прямого віджиму не застосовується концентрування, стабілізації, освітлення, відновлення шляхом додавання питної води і ароматичних речовин.

Яблуко



Груша



Вишня



Абрикос



Персик



Слива



Інші продукти

Арома з концентрату

Натуральні ароматичні речовини соків, випаровуються в процесі концентрування натурального соку.

Продукт виготовлений без додавання ароматизаторів, консервантів і інших добавок.

Генетично модифіковану сировину і речовини, отримані з ГМО, не використовуються у виробництві.

Яблучні вичавки

Яблучні вичавки складаються з шкірки, м'якоті і насіння і становить приблизно 25% від обробленого яблука; в основному складається з нерозчинних вуглеводів, таких як лігнін, целюлоза і геміцелюлоза, моносахаридів, такі як глюкоза і фруктоза, і дисахаридів, таких як сахароза, містить мінерали, білки і вітамінами. Яблучні вичавки використовуються, головним чином як корм для тварин, для виробництва пектину, ферментів і інших цілей.

Яблуко



Груша



Вишня



Черешня



Бузина



Слива



ПАКУВАННЯ ПРОДУКЦІЇ



Пакування продукції

Соки фруктові, пюре, NFC

Пакети



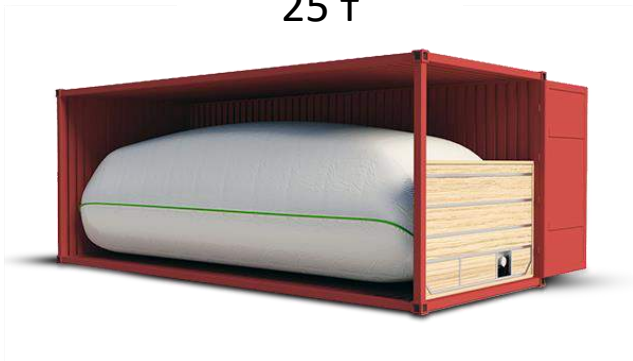
Коробки



Пакування продукції

Концентровані соки, NFC, пюре

Flexi Tank,
25 т



Goodpack Bin,
1650 кг



Пластиковий
контейнер



Асептичні
бочки



Налив в автоцистерну



ФІНАНСОВІ РЕЗУЛЬТАТИ



Фінансові результати

Фінансові результати	2019 р., млн.грн
Чистий дохід від реалізації продукції	188,4
Фінансовий результат від операційної діяльності: прибуток	8,9
Чистий фінансовий результат: прибуток	2,3
EBITDA	24,0
Активи	258,3

РИЗИКИ



Характерні ризики

Комерційний ризик.

Комерційний ризик пов'язаний з можливими ускладненнями при здійсненні фінансово-господарських комерційних операцій. До нього можна віднести потенційні втрати Товариства від несумлінності контрагентів, неплатоспроможності постачальників і клієнтів.

Ризик зміни законодавства.

Нові законодавчі акти, а також численні зміни до них створюють ризики для довгострокової перспективи діяльності Товариства. Такі ризики можуть призвести до виникнення додаткових витрат. Зміни податкового законодавства традиційний фактор збільшення витрат Товариства.

Ризик неплатоспроможності пов'язаний з неможливістю швидкого здійснення розрахунків. У процесі діяльності будь-якого підприємства можливі випадки тимчасової відсутності високоліквідних активів (наприклад, грошових коштів) у необхідній кількості. Щонайменше, це може призвести до втрати часу, щонайбільше – спричинити додаткові витрати (наприклад, через тимчасову відсутність грошових коштів може бути втрачено контракт з постачальником або виникне необхідність залучення кредитних коштів).

Валютний ризик.

Ризик коливань валютних курсів.

Ризик ліквідності.

Ризик того, що Товариство заткнеться з труднощами при виконанні своїх фінансових зобов'язань перед постачальниками сировини та кредиторами.

Операційний ризик.

Ризик, що виникає внаслідок системного збою, помилок персоналу, шахрайства чи зовнішніх подій. Система контролю передбачає ефективний розподіл обов'язків, права доступу, процедури затвердження і звірки, навчання персоналу, а також процедури оцінки, включаючи внутрішній аудит.

КОНТАКТИ

Адреса: 66000, м. Кодима,
вул. Стуса,1



+38 050-351-86-76



info@juice-plant.com

