



SternIngredients

Russia

Ингредиенты для пищевой промышленности

Stern Ingredients Russia

Факты и цифры



**Основание
Stern Ingredients Russia**
2010

**Основание
Stern-Technology Center**
2016



Структура
15 отделов
8 специализированных
лабораторий



Количество сотрудников
Всего – 70 человек
Специалистов отдела НИОКР –
19 человек

Stern Ingredients Russia

Миссия и стратегия



Миссия

- Мы – компетентная компания, дочернее предприятие холдинга Stern-Wywiol Gruppe, одного из ведущих производителей комплексных пищевых добавок и кормов в мире.
- Мы представляем интересы немецкой группы компаний на территории России, а также предлагаем собственные разработки комплексных систем и готовые продукты, произведенные в РФ.
- Мы разрабатываем и производим ингредиенты под конкретные, индивидуальные заказы, обеспечивая высочайший уровень качества и успех Вашего предприятия сегодня и завтра.



Стратегия

- Мы – партнеры, которые помогают в таких жизненно важных вопросах, как обеспечение питанием как людей, так и животных. Мы неуклонно вносим свой вклад в здоровое питание и предлагаем инновационные продукты для пищевой отрасли.
- Благодаря нашим фундаментальным знаниям в области технологий применения и международной компетенции нам удалось занять ведущее положение на рынке пищевой индустрии.
- Будучи динамично растущей компанией, мы уделяем особое внимание нашей исследовательской технологической базе, чтобы сотрудники компании продолжали делать изобретения, а наши партнеры – получать выгоду от сотрудничества.

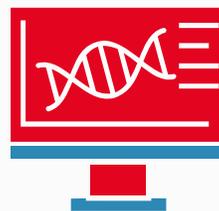
Stern Ingredients Russia

Справка о компании



Предприятие

- Представительство немецкого холдинга Stern-Wywiol Gruppe
- Головной офис в Санкт-Петербурге, офис в Москве
- 15 самостоятельных отделов
- Лидер на рынке функциональных ингредиентов
- Производство в Германии и России



R&D

- Разработка и производство ингредиентов и функциональных систем
- Собственный технологический центр Stern Technology Center в России
- 8 специализированных лабораторий, оснащенных передовым оборудованием



В мире

- Сеть зарубежных филиалов обеспечивает представительство Stern-Wywiol Gruppe по всему миру
- Компании-партнеры на всех ключевых рынках
- Использование ноу-хау почти 100 специалистов отдела НИОКР в Германии

Технологический центр в России

Опыт и инновации

Акцент на прикладных исследованиях



Исследования, разработки и технологии применения в инновационном технологическом центре Stern-Technology Center



Технологический центр состоит из 8 лабораторий, оснащенных самым передовым оборудованием



Многочисленные опытные установки для получения экспертных заключений по результатам испытаний в промышленных условиях

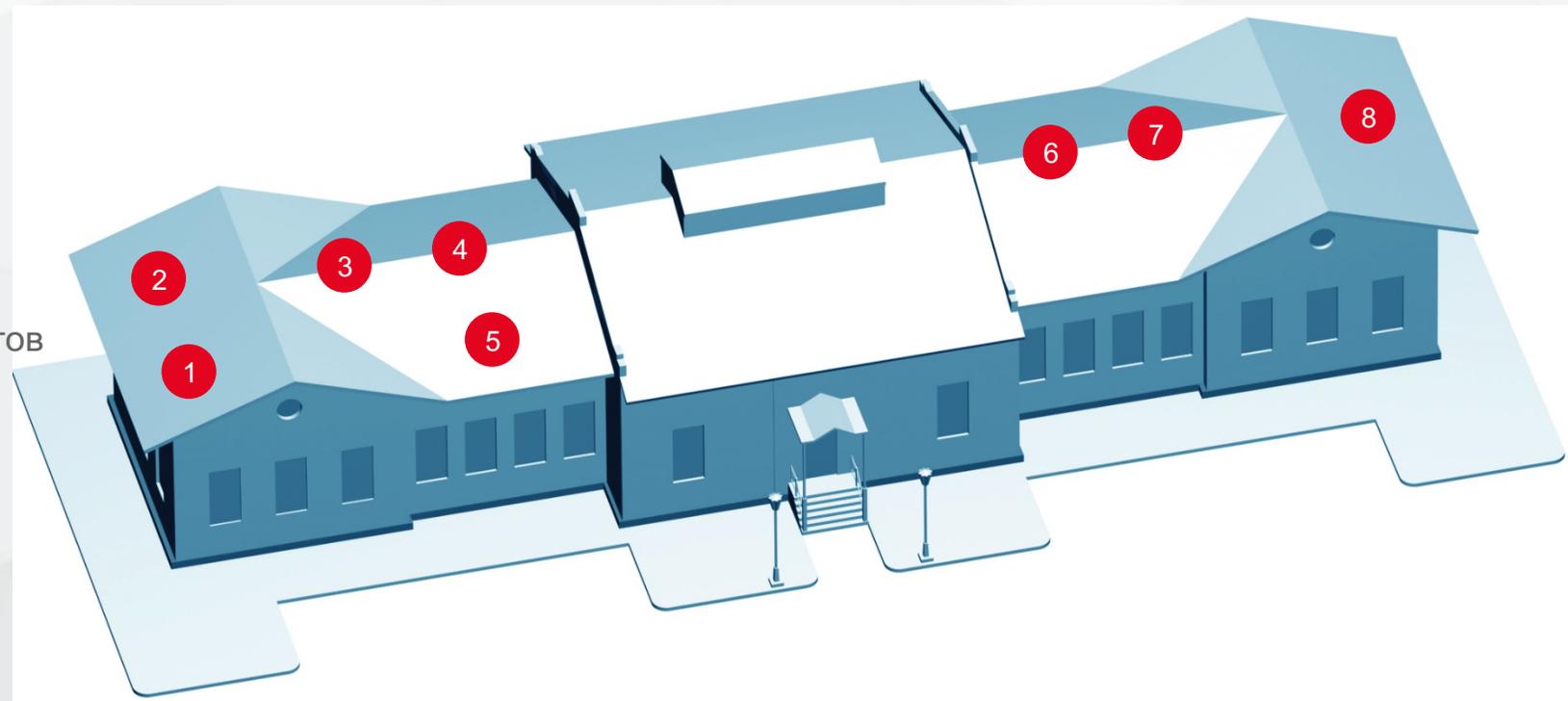


Специализированные лаборатории, изучающие сочетание функциональных ингредиентов и вкусоароматических систем. Работа над готовыми комплексными решениями

Технологический центр Stern-Technology Center

г. Санкт-Петербург

- 1 Реологическая лаборатория
- 2 Хлебопекарная лаборатория
- 3 Лаборатория R&D
- 4 Лаборатория контроля качества
- 5 Лаборатория вкусоароматики
- 6 Лаборатория молочных продуктов
- 7 Лаборатория масло-жировых продуктов
- 8 Лаборатория мясных продуктов



Технологический центр Stern-Technology Center. Future maker

1 Реологическая лаборатория



- Для того, чтобы точно оценить качество муки, мы проводим в нашей лаборатории комплексные физико-химические и реологические испытания
- Анализируем хлебопекарные качества муки
- Наши исследования и рекомендации по применению соответствующих систем активных ингредиентов помогают производить муку со стабильно хорошими и точно заданными свойствами

Технологический центр Stern-Technology Center. Future maker

2 Хлебопекарная лаборатория

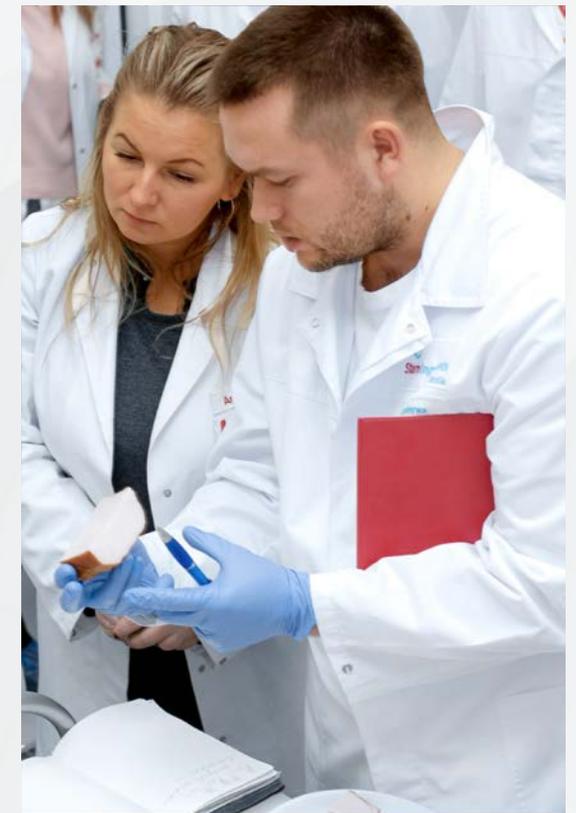


- Наша экспериментально-технологическая лаборатория позволяет изготавливать свежие, охлажденные и замороженные хлебобулочные изделия всех видов
- Воспроизводить различные производственные процессы при изготовлении национальной хлебобулочной продукции.
- Здесь специалисты тестируют добавки и хлебопекарные смеси, предлагая клиентам индивидуальные функциональные решения в точно подобранных композициях и дозировках.
- Предоставляем всестороннюю технологическую поддержку, а также организуем конференции по применению продуктов компании

Технологический центр Stern-Technology Center. Future maker

3 Лаборатория R&D

- В нашей экспериментальной лаборатории мы разрабатываем новые продукты на основе конкретных задач клиентов и потребностей рынка в целом
- Мы предлагаем свои нестандартные решения для различных задач продовольственной отрасли.



Технологический центр Stern-Technology Center. Future maker

4 Лаборатория контроля качества



- В лаборатории контроля качества проводятся испытания различных видов сырья и готовых продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям
- Жесткая процедура подбора поставщиков, аудиты их систем менеджмента качества и пищевой безопасности, четко выстроенная схема производственного контроля, всеобъемлющая программа проверки показателей готовой продукции – всё это составляющие стабильно высокого качества наших продуктов

Технологический центр Stern-Technology Center. Future maker

5 Лаборатория вкусоароматики

- В нашей лаборатории мы разрабатываем вкусоароматические решения для мясной и рыбной продукции, а также соусов, маринадов и снеков
- Инновационной разработкой наших специалистов являются эмульгированные маринады, сочетающие в себе как отменные вкусовые характеристики, так и функциональные качества
- Вместе с клиентом мы разрабатываем индивидуальные комплексные решения под любую задачу



Технологический центр Stern-Technology Center. Future maker

6 Лаборатория молочных продуктов



- В молочной лаборатории мы разрабатываем стабилизирующие системы для создания качественных молочных продуктов с оригинальными вкусами и органолептическими свойствами.
- Наши специалисты помогают регулировать вкус, текстуру и внешний вид готового продукта с помощью функциональных систем, состоящих из активных компонентов синергетического действия.

Технологический центр Stern-Technology Center. Future maker

7 Лаборатория масло-жировых продуктов

- Наша основная компетенция – это гидроколлоидные компаунды а так же готовые смеси для майонеза и соусов
- Совместно с клиентом мы разрабатываем и подбираем индивидуальные решения для производства деликатесных продуктов
- Для тестирования функциональных систем с точно заданными свойствами мы используем самое современное лабораторное и пилотное оборудование



Технологический центр Stern-Technology Center. Future maker

8 Лаборатория мясных продуктов

- В нашей лаборатории мы проводим тестирование любых рецептур и адаптируем их под специфику производства заказчика
- Разрабатываем стабилизирующие и структурообразующие системы для мясных и колбасных изделий, рассольные препараты, вкусоароматические комплексы, препараты, увеличивающие срок хранения, эффективные связующие системы для мясных полуфабрикатов
- Предлагаем ряд комплексных решений для производства растительных альтернатив мясным продуктам
- Предоставляем всестороннюю технологическую поддержку, а также организуем конференции по применению продуктов компании



Производство в Германии

Немецкие инженерные технологии

Производство ингредиентов под заказ для продуктов питания и кормов

Услуги производства



Продукты питания

- Смешивание порошкообразных и жидких ингредиентов
- Фасовка в промышленную и потребительскую упаковку
- Ферментативная обработка с нашими партнерами
- Система псевдооживленного слоя, инкапсуляция, грануляция, инстантизация



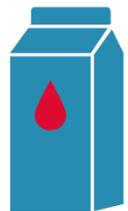
Корма для животных

- Система псевдооживленного слоя, нанесение матричного покрытия
- Фракционирование жидкостей
- Холодная распылительная сушка для жиров в порошках
- Стандартизация лецитина, гидролиз и обезмасливание



Производство в России
Компетентность, ответственность, безопасность

Контрактное производство в России функциональные смеси и готовые продукты



Ассортимент

- Ингредиенты для мясных, молочных продуктов и майонезов
- Выпуск готовых функциональных сыров и кондитерского крема широкого применения

Производственные площадки

- Высокотехнологичное оборудование
- Новейшая немецкая линия
- Большие складские мощности
- Сертификация по ISO 2200:2005

Безопасность

- Эффективная система менеджмента безопасности пищевой продукции
- Серьезный отбор поставщиков сырья
- Соответствие жестким требованиям российского законодательства и европейским стандартам

Контроль качества

- Европейские методы контроля качества
- Многоступенчатая система
- Внутренний и внешний аудиты
- Продуманная логистика



Stern Ingredients – Ваш надежный партнер

Системы на заказ, технологическая поддержка, полный сервис



Увлеченность

- Коллектив специалистов, увлеченных своим делом
- Динамичный рост
- Корпоративная философия: атмосфера партнерства



Преданность делу

- Непрерывное инвестирование в прикладные исследования и производственные мощности
- Повышение квалификации сотрудников
- Обучающие семинары и технологические консультации для специалистов



Компетентность

- Производство под заказ функциональных систем для различных видов пищевой промышленности
- Высокий профессионализм сотрудников
- Большой опыт в исследованиях и разработках
- Сеть региональных представителей



Инновации

- Открытость инновациям и быстрая реакция на изменения рынка
- Ориентированность на тренды и передовые технологии при соблюдении пожеланий и технологических требований заказчика