



Презентация АО «Челны-хлеб»



## ЧАЛЛЫ ИКМӘГЕ ЧЕЛНЫ-ХЛЕБ

АО «Челны-хлеб» - это многоуровневая производственная структура, в состав которой входит мельнично-элеваторный комплекс по переработке зерна мощностью 150 тонн в сутки, департаменты по производству целого ряда хлебобулочных и кондитерских изделий, восточных сладостей, таких, как чак-чак, калеве и баурсак, сушек и баранок, кукурузных палочек, замороженных хлебобулочных полуфабрикатов. Ассортимент производимой продукции составляет более 400 наименований, производственная мощность данных подразделений составляет до 150 тонн готовой продукции в сутки. Также в состав предприятия входит собственное автотранспортное предприятие и строительно-монтажное управление.



## Агрофирма «Туган Як - Родные края»

Земельные угодья агрофирмы «Туган Як - Родные края» расположены в 3 районах Республики Татарстан: Сармановском, Муслюмовском и Мензилинском, их общая площадь составляет 25 тыс. гектаров земли.





# ТОРТУГАЛИЯ

Кондитерская фабрика «Тортугалия» является первой в России фабрикой по своему уровню автоматизации поточного производства кремовых изделий, мощностью более 10 тонн в сутки. Под торговой маркой «Тортугалия» ежедневно производится более 25 тонн продукции, ассортимент сладостей насчитывает 250 наименований.



# ЧЕЛНЫ ХЛЕБ



Торговый дом "Челны-Хлеб" основан в 1994 году. На данный момент сеть состоит из 59 магазинов формата "у дома" и "супермаркет", 19 пекарен под брендом "Мудрый Пекарь". Общий ассортимент торговой сети насчитывает до 15 000 наименований товаров и до 500 наименований продукции собственного производства.



«Челны фуд» - это цех глубокой переработки мяса и мясных продуктов, производства колбасных изделий, мясных деликатесов и полуфабрикатов. Ассортимент выпускаемой продукции насчитывает более 170 наименований. Производственные мощности предприятия составляют до 10 тонн в сутки.



**CHELNY  
LOGISTIK**

ЛОГИСТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР



Распределительный центр ООО «Челны Логистик», общей площадью 13 086 кв.м., занимается хранением, фасовкой, отгрузкой товаров для сети магазинов «Челны-Хлеб» и сторонних контрагентов. Среднедневная отгрузка составляет от 150 до 250 тонн. В подразделении также оборудован и работает цех по переработке вторсырья.



# Структура производственных департаментов АО «Челны-хлеб»

## Департамент №1

### Мельнично-элеваторный комплекс



Производственная мощность

150 тн пшеницы и ржи  
в сутки

# Структура производственных департаментов АО «Челны-хлеб»

Хлебный цех



Производственная мощность	50 тн в сутки
Ассортимент	20 наименований

Цех сушек и баранок



Производственная мощность	6 тн в сутки
Ассортимент	8 наименований

# Структура производственных департаментов АО «Челны-хлеб»

Участок мелкоштучных изделий,  
замороженных полуфабрикатов



Производственная мощность	5 тн в сутки
Ассортимент	45 наименований

# Структура производственных департаментов АО «Челны-хлеб»

## Цех национальных изделий



Производственная мощность	3 тн в сутки
Ассортимент	8 наименований

## Цех кукурузных изделий



Производственная мощность	1 тн в сутки
Ассортимент	3 наименования



# Структура производственных департаментов АО «Челны-хлеб»

## Департамент №2

### Булочный цех



Производственная мощность	65 тн в сутки
Ассортимент	50 наименований

# Структура производственных департаментов АО «Челны-хлеб»

## Слоеный цех



Производственная мощность	5 тн в сутки
Ассортимент	30 наименований

# Структура производственных департаментов АО «Челны-хлеб»

Кондитерская фабрика  
«Тортугалия»



Производственная мощность	20 тн в сутки
Ассортимент	122 наименования



# Структура производственных департаментов АО «Челны-хлеб»

## Цех вафель и печенья



Производственная мощность	5 тн в сутки
Ассортимент	40 наименований

## Пряничный цех



Производственная мощность	10 тн в сутки
Ассортимент	18 наименований

## Цех сахаристых изделий



Производственная мощность	3 тн в сутки
Ассортимент	10 наименований

## Особенности продукции АО «Челны-хлеб»

Ржано-пшеничные хлеба компании «ЧЕЛНЫ-ХЛЕБ» производятся на густой закваске из ржаной обдирной муки и тем самым являются уникальными. Натуральный способ приготовления хлеба позволяет максимально сохранить все полезные свойства ржаных зерен и делают его чрезвычайно полезным.



## Особенности продукции АО «Челны-хлеб»

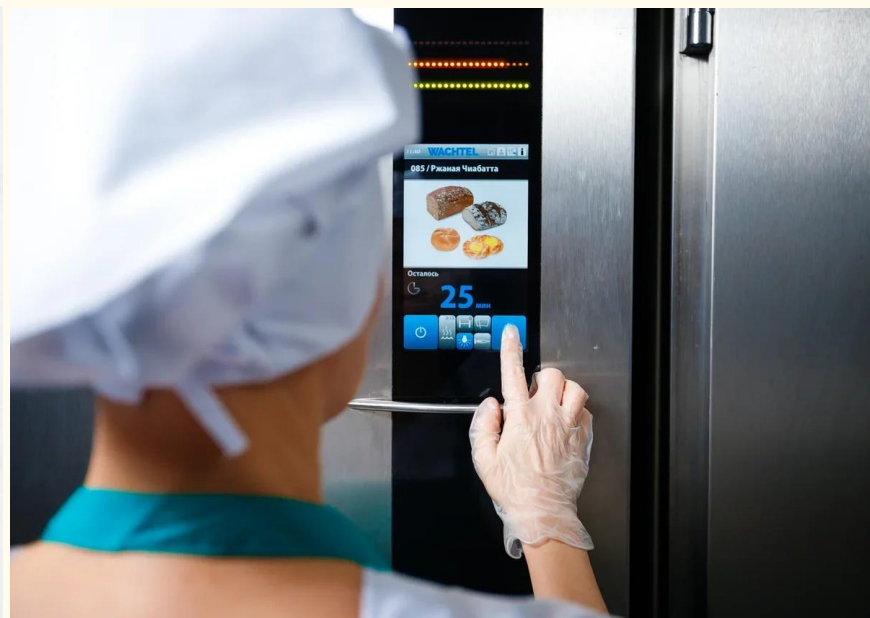
Батоны и булочные изделия изготавливаются по технологии долгой опары. Опара готовится заранее за 16-18 часов. Эта технология позволяет создать полноценный, комплексный, сложный вкус, усилить пшенично-сливочный аромат батонов и булочных изделий, увеличить объем и улучшить структуру мякиша, а также сохранить свежесть и мягкость изделий без использования улучшителей.





## Особенности продукции АО «Челны-хлеб»

Компания «ЧЕЛНЫ-ХЛЕБ» активно развивает направление замороженных полуфабрикатов хлебобулочной продукции с применением технологий длительного брожения. Данная технология позволяет создать полноценный, комплексный, сложный вкус, усилить аромат хлебобулочных изделий, увеличить объем и улучшить структуру мякиша, а также сохранить свежесть и мягкость продукта без использования улучшителей.



## Особенности продукции АО «Челны-хлеб»

Технология производства зерновых хлебов АО «ЧЕЛНЫ-ХЛЕБ» разработана совместно с немецкими технологами с применением «аромо-технологии». При производстве используются цельные зерна, которые сначала проходят стадию арома-заваривания, что позволяет сохранить микроэлементы находящиеся в зерне, и только потом переходят на участок замеса теста. Зерновые хлеба - это уникальный 100% натуральный продукт, который дарит здоровье!



**Благодарю за внимание!**