



Мельница Кирова

Дорожим качеством. Бережём традиции.

**Мельница Кирова -
одна из крупнейших мельниц в Европе**

**Kirov's Mill – one of the largest Mill in
Europe**



О предприятии / About factory

Мельница Кирова – ведущее мукомольное предприятие России, одна из крупнейших мельниц в Европе. Занимает лидирующее положение на рынке муки b2b в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

Kirov's Mill is a leading milling plant in Russia, the largest mill in Europe. It takes the leading place in Saint-Petersburg and Leningradskaya region on B2B market.

Мельница Кирова производит пшеничную и ржаную муку всех сортов. Производительность – до 1 650 тонн перерабатываемого зерна в сутки, из которых 1 350 тонн приходится на пшеничную муку и 300 тонн на ржаную.

Kirov's Mill produces wheat and rye flour for all grades. Capacity – up to 1 650MT of milling grain per day. 1 350MT is for milling wheat and 300MT is for milling rye.



С 2003 года **Мельница Кирова** – в составе крупнейшего на Северо-Западе пищевого холдинга «АЛАДУШКИН Групп».

From 2003 **Kirov's Mill** is in the largest food processing holding "ALADUSHKIN GROUP" in the North-West.

Всего производится порядка 35 видов муки, среди которых – специализированные с параметрами, идеально сбалансированными для производства конкретного готового продукта.

A total quantity of producing flour is about 35 kinds, among them - specialized with parameters ideally balanced for the production of a specific finished product.

Мельница Кирова неоднократно была признана «Лучшей Мельницей России» Российским Союзом мукомольных и крупяных предприятий.

Kirov's Mill was repeatedly recognized as the "Best Mill of Russia" by the Russian Union of Millers and Groats





Объем и структура переработки зерна Volume and structure of grain processing

Среднемесячный объем переработки зерна в с/х сезоне 2016-2017 гг.:

33 000 тонн пшеницы **2 000 тонн** ржи

Average monthly volume of grain processing in the agricultural season 2016-2017:

33 000MT of wheat **2 000 MT** of rye

Производственная мощность позволяет перерабатывать до **38 000 тонн** и **6 000 тонн** соответственно.

The production capacity allows processing up to **38,000 tons** and **6,000 tons** respectively.

Структура помольных партий пшеницы:

80% - пшеница 3 класса

20% - пшеница 4 класса

Structure of grinding batches of wheat:

80% - 3 class of wheat

20% - 4 class of wheat





Элеваторное производство Elevator

В собственности Мельница Кирова находится элеватор номинальной емкостью 100 тыс. тонн, объем единовременного хранения 75 тыс. тонн. также имеется собственный речной причал.

Мельница Кирова принимает сырье как железнодорожным, так и водным транспортом.

Мощность выгрузки с воды – 1000-2000 тонн в сутки (три пневматическими устройствами) в зависимости от погодных условий.

Элеватор может принять 60 вагонов-зерновозов зерна в сутки.

Приемка осуществляется 24/7.

В рамках системы менеджмента качества в 2016 году Мельница Кирова перешла на новую версию стандарта ISO 9001:2015. 11.05.2016 получен сертификат FSSC 22000.

In the property of the Kirov's Mill there is an elevator with a nominal capacity of 100 thousand tons, a volume of one-time storage of 75 thousand tons. Also there is own river berth.

The Kirov's Mill takes raw materials both by rail and by water.

The unloading capacity from the water is 1000-2000 tons per day (three pneumatic devices) depending on the weather conditions.

The elevator can accept 60 grain wagons per day.
Acceptance is 24/7.

Within the framework of the quality management system in 2016, the Kirov's Mill has moved to a new version of ISO 9001: 2015. May 11, 2016 received the certificate of FSSC 22000.





Специалисты Лаборатории МК ведут контроль качества продукта на всех этапах технологического процесса, от с приёмки сырья до отгрузки готовой продукции потребителю. *Лаборатория оснащена современным приборами, позволяющим проводить точные анализы в соответствии с ГОСТ.*



Specialists of the Laboratory conduct the quality control of the product at all stages of the technological process, from acceptance of raw materials to shipment of finished products to the consumer. *The laboratory is equipped with up-to-date instruments, which allow accurate analysis in accordance with GOST (Government Standards).*





Требования к закупаемому зерну Requirements for purchased grain

№	Пшеница / Wheat	
1	Масса 1000 зерен / Weight of 1000 grains	min 25 gr.
2	Сорная примесь / Weed admixture	max 2%
3	Зерновая примесь / Grain admixture	max 5%
4	Клейковина 3 класс / Gluten 4 class	23-35%
5	Клейковина 4 класс / Gluten 4 class	20-22%
6	ИДК / Gluten deformation	70-115.
7	Натура / Nature	700-850 gr/lit
8	Влажность / Moisture	11-14,5%
9	ЧП / Falling number	250-400 sec

№	Рожь / Rye	
1	Сорная примесь / Weed admixture	max 2%
2	Зерновая примесь / Grain admixture	max 5%
3	Влажность / Moisture	11-14,5%
4	ЧП / Falling number	160-300
5	Спорынья / Ergot	max 0,05%



Отгрузка готовой продукции клиентам.

Отгрузка производится тарным и бестарным способом.

С помощью разработанной схеме отбора проб формируется прослеживаемость отгрузки продукции в адрес каждого клиента.

Shipment of finished products to customers.

Shipment is performed in bags and bulk manner.

With the help of the developed sampling scheme, the traceability of product shipment to each customer is formed.



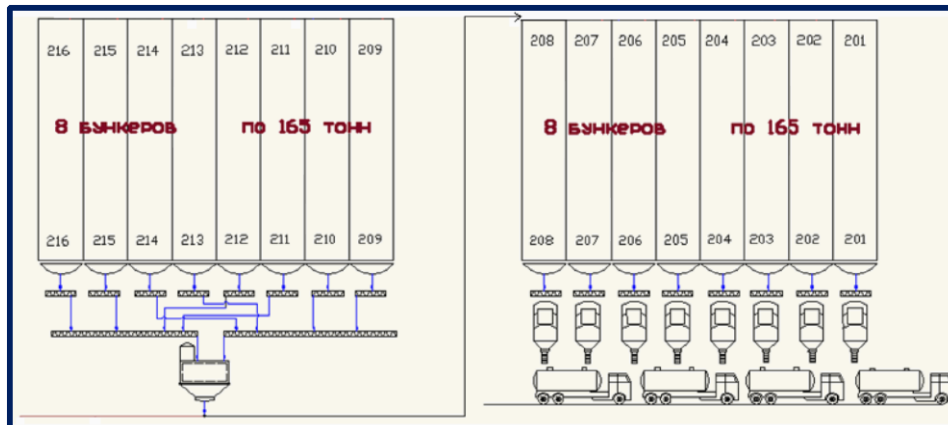


ЦЕХ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ. Хранение.
FINISHED PRODUCTS WAREHOUSE. Storage.

БХМ 1
Wheat
flour
storage 1



БХМ 2
Wheat
flour
storage 2





ЦЕХ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ. Отгрузка в таре.

FINISHED PRODUCTS WAREHOUSE. Bags shipment.

4 карусельные установки для фасовки муки. Мешки по 50 кг.
4 filling machines for packing flour. Bags of 50 kg.

Фасовочный модуль для муки. Мешки по 5 и 10 кг.
Filling module for flour. Bags of 5 and 10 kg.

Фасовочный модуль для зародыша и крупы дробленой. Мешки по 30 и 35 кг.
Filling module for the embryo and the grists. Bags of 30 and 35 kg.

Фасовочный модуль для манной крупы. Мешки по 50 кг.
Filling module for semolina. Bags of 50 kg.

Фасовочный модуль для фасовки муки. Мешки по 25 кг.
Filling module for flour. Bags of 25 kg.

Фасовочный модуль для гранулированных отрубей. Мешки по 45 кг.
Filling module for wheat bran pellets. Bags of 45 kg.

Фасовочный модуль для муки ржаной. Мешки по 50 кг.
Filling module for rye flour. Bags of 50 kg.

Фасовочный модуль для рассыпных отрубей. Мешки по 25 кг.
Filling module for bran. Bags of 25 kg.





**ЦЕХ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ. Отгрузка бестарно.
FINISHED PRODUCTS WAREHOUSE. Bulk shipment.**

Автоотпуск на БХМ-1.
16 отгрузочных бункеров по 15 тонн.
2 линии погрузки.
Одновременно возможно грузить 2 муковоза.

Stuffing on Wheat flour storage-1.
16 shipping bunkers of 15 tons each.
2 loading lines.
Simultaneously it is possible to load 2 tracks.

Автоотпуск на БХМ-2.
8 бункеров по 165 тонн.
2 линии погрузки.
Одновременно возможно грузить 4 муковоза.

Stuffing on Wheat flour storage-2.
8 shipping bunkers of 165 tons each.
2 loading lines.
Simultaneously it is possible to load 4 tracks.





ГЕОГРАФИЯ НАШИХ ПОСТАВОК GEOGRAPHY OF OUR SALES

- Россия / Russia
- Китай / China
- Ю.Корея / South Korea
- Израиль / Israel
- Венесуэла / Venezuela
- Страны Африки / Countries of Africa
- Таиланд / Thailand
- Саудовская Аравия / Saudi Arabia
- Вьетнам / Vietnam





НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА BENEFITS AND ADVANTAGES

- Оптимальное соотношение цены и качества
- Высокое качество сырья
- Современное оборудование
- Контроль за качеством на всех производственных ступенях
- Система менеджмента качества соответствует требованиям ISO 22000, FSSC 22000, HACCP
- Высокое качество продукции – ключ к успеху
- The optimum ratio of price and quality
- High quality raw materials
- Modern equipment
- Strict quality control on all stages of activity
- Safety management systems of ISO 22000, FSSC 22000, HACCP are being implemented
- High quality of the product is the key of the success



Наши коллектив/ Our collective

На сегодняшний день в коллективе «Мельницы Кирова» работает 135 человек

For today in collective of "Kirov's Mill" works 135 persons





Спасибо за внимание! Thank you for attention!
Санкт-Петербург, 2017 год / Saint-Petersburg, 2017