ПРЕДСТАВЛЯЕМ ФАКТОРЫ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ

За счет концентрации внимания на четырех основных параметрах целенаправленных инноваций Sealed Air Food Care обеспечивает своим партнерам измеримые результаты деятельности, с тем чтобы мы могли разделить достигнутый успех.

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Обеспечение безопасности пищевых продуктов — главная задача Sealed Air. Уникальное сочетание гигиенических решений Diversey™ и технологий упаковывания продуктов Cryovac® позволяет успешно решать все вопросы, связанные с обеспечением безопасности продуктов питания на протяжении всего производственного процесса. В числе множества других эффективных гигиенических систем мы предлагаем:

Diversey™ Enduro Power™

- Сочетание преимуществ вспененных материалов и гелей
- Повышенная производительность
- Снижение водопотребления
- Применение при помощи стандартного пенообразующего оборудовани

ЭФФЕКТИВНОСТЬ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ

Мы предоставляем множество товаров, систем и услуг для повышения эффективности вашего производства. Благодаря системному подходу мы можем оценить все ваши бизнес-процессы, а затем оптимизировать каждый отдельный сегмент и обеспечить экономию средств, что в конечном итоге приведет к рационализации производства и росту выручки. В число инструментов, созданных нами для повышения эффективности, входят:

Darfresh® on Tray

- Особо длительный срок хранения
- Целостность упаковки
- Предотвращение протекания
- Функция легкого открывания
- Вертикальная выкладка

ПРОДЛЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ

Обеспечение необходимого срока хранения продуктов играет решающую роль для успешной работы. Оно также имеет важнейшее значение для поддержания сбалансированной системы снабжения. Мы помогаем вам продлить срок хранения и снизить потери пищевых продуктов с помощью комплексных гигиенических мер и инновационных систем упаковки, таких как:

Cryovac® Freshness Plus,® Odor Scavenging

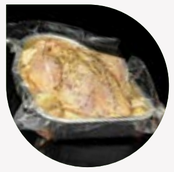
- повышает степень удовлетворенности клиентов
- Максимально выделяет продукт среди остальных
- Улучшает качество продукта
- Повышает ощущение свежести продукта
- Уменьшает отходы пищевых продуктов

РАЗВИТИЕ БРЕНДОВ

Все участники производственно-сбытовой цепочки стремятся усилить свои бренды и повысить лояльность клиентов. Мы помогаем нашим клиентам выделяться на фоне остальных на рынке с широким предложением благодаря огромному выбору возможностей, обеспечивающих значительные преимущества, а именно:

Cryovac® Oven Ease®

- Сокращает время приготовления
- Легкое приготовление и очистка
- Повышает качество готового блюда за счет сохранения естественной влаги и вкуса
- Позволяет с удобством готовить и разогревать пищу в духовке
- Обеспечивает превосходный срок хранения свежей и приготовленной продукции в холодильнике
- Обеспечивает великолепный внешний вид для преприятий общественного питания и розничной торговли
- Может использоваться для наиболее эффективных автоматизированных загрузочных конвейеров и для вакуумных линий упаковки



Sealed Air Food Care

Мы помогаем поддерживать существование здоровых сообществ, обеспечивая безопасность и качество потребляемых населением продуктов и напитков. инновационные решения.

Эти решения приносят нашим бизнес-партнерам измеримые результаты деятельности благодаря продлению срока хранения, повышению безопасности пищевых продуктов, улучшению эффективности производства и содействию в построении их брендов.

CRYOVAC® Diversey

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ

ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ

НАШИ ИНИЦИАТИВЫ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ

Концепция рационального природопользования и устойчивого развития лежит в основе всей нашей деятельности, и для нас она затрагивает не только вопросы сохранения естественной окружающей среды. Она также означает вклад в долгосрочную жизнеспособность вашего бизнеса и общества, в котором вы работаете.

aquaCheck™

Программа aquaCheck обеспечивает экологически рациональное водопотребление на всех этапах вашего производственного процесса. Программа обеспечивает основные принципы использования воды, помогает определить карту водных ресурсов, найти потенциальные возможности для улучшения работы, дает рекомендации по конкретным проектам для достижения поставленных целей и внедрению таких проектов. aquaCheck популяризует идеи рационального водопользования в тех областях, где мы обладаем реальным опытом, которым готовы делиться.

aquaCheck основана на системном трехступенчатом подходе:

aquaScan — средство анализа долгосрочных тенденций водопользования, а также сравнительного отраслевого и экологического анализа. На этом этапе проводится комплексный обзор и оценивается воздействие производственного объекта на окружающую среду, чтобы ответить на вопрос: «Что произошло к этому моменту?»

aquaProbe — систематический аудит водопользования, который позволяет определить массовый баланс и экономический эффект для каждого пользователя воды. С этой целью команда проверяющих проводит несколько недель на объекте заказчика, замеряя параметры водопользования. Рекомендации даются с учетом необходимости использования достаточного объема воды для обеспечения надлежащего уровня гигиены с санитарно-гигиенической точки зрения.

aquaSolve — система управления и внедрения ***aquaProbe*** для существенного снижения водопользования.

energyCheck™

Для выявления возможностей повышения эффективности модулей оборудования и выполнения всех пожеланий заказчика мы предлагаем комплексную программу проверки energyCheck. В партнерстве с производителями мы раскрываем возможности совершенствования различного оборудования — от распределения пара, идущего от котла, до охлаждения и освещения. Используя тот же подход Scan-Probe-Solve («Изучаем-Замеряем-Находим решение»), мы выявляем, контролируем и внедряем решения с целью существенного снижения энергопотребления.

Партнерство с GE

Как дистрибутор компании GE Water & Process Technologies, мы предлагаем решения, обеспечивающие больший контроль над качеством воды, консервацией и повторным использованием и повышающие общую эффективность производства.

Возможности GE в регулировании рационального водопользования включают работу с котлами, охлаждением, сточными водами и технологическими химикатами, а также управление знаниями и контроль решений. GE также предоставляет уникальные инженерные системы оборудования мирового класса.

Это вдохновляющие на успех партнерские отношения обеспечивают работающим с нами производителям целый ряд преимуществ, в том числе:

- Сокращение водопотребления / затрат на него
- Снижение риска для качества продукции
- Повышение эффективности парогенерации и охлаждения

SmartLife®

SmartLife решает некоторые из важнейших на сегодняшний день социальных и экологических задач мира и является нашей инициативой по обеспечению ответственного экономического роста. Мы достигаем этого в том числе благодаря воспитанию комплексного мышления, которое выливается в целостный подход: смотреть нужно не на отдельные виды продукции, а на производственно-сбытовую цепочку в целом. Продукт — лишь часть обширного жизненного цикла, включающего источники снабжения, движение товара, использование и даже утилизацию отходов. В интересах клиентов мы уделяем особое внимание интегрированной прибыли:

- **Повышение роста выручки** – Стоимость бренда, отличительные особенности, взаимоотношениями с клиентами
- **Сокращение производственных затрат** – Энерго- и водопотребление, утилизация отходов, трудовые ресурсы
- **Управление рисками** – Безопасность продуктов питания, риски для здоровья, ответственность, нормативно-правовое соответствие

SMART — УМНЫЙ ВЫБОР Помогаем людям делать информированный выбор

LIFE — ЖИЗНЕННЫЙ ЦИКЛ Обеспечиваем увеличение стоимости на всех этапах производственно-сбытовой цепочки

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ

ЦЕННЫЕ РЕШЕНИЯ, ПРЕОБРАЗУЮЩИЕ БИЗНЕС

Компания Sealed Air Food Care изменяет представление о пищевой промышленности и производстве напитков, чтобы создать новый мир, который лучше на ощупь и на вкус и работает эффективнее. На птицефабриках мы обеспечиваем устойчивые результаты, которые могут существенно повлиять на вашу прибыль.

Для того чтобы дать производителям неоспоримые преимущества на рынке, мы предлагаем проверенный на международном уровне опыт двух ведущих брендов пищевой промышленности и промышленности безалкогольных напитков – Cryovac® (упаковка пищевых продуктов) и Diversey™ (средства гигиены). Десятилетиями оба этих бренда остаются мировыми лидерами с точки зрения целенаправленных инноваций, обеспечивающих комплексные преимущества.

СВЕЖЕСТЬ — ОТ ФЕРМЫ ДО СТОЛА

Мы предоставляем комплексные решения для птицефабрик, добавляя рациональные решения и делимся своим опытом от самого начала вашей производственно-сбытовой цепочки и до передачи конечному потребителю. Все начинается с обеспечения гигиены предприятия и животных в ходе разведения и откорма на фермах, в процессе транспортировки и приемки сырья и продолжается в течение процесса переработки.

МЫ НЕ ПРОСТО ПОСТАВЩИК

Мы — настоящий партнер, который поможет вам решить все повседневные хозяйственные задачи, повысить эффективность и рентабельность работы. Благодаря глубоким знаниям и опыту в сфере наук о пищевых продуктах мы сочетаем технологии, проектно-конструкторские работы, компетентность в технических вопросах, высокий уровень обслуживания и не имеющую аналогов клиентскую поддержку. Все это позволяет повысить производительность переработки и упаковки и безопасность пищевых продуктов.

Sealed Air Food Care

Российская Федерация
ЗАО Силд Эйр
Упаковка и Гигиена
ул. Смольная 24Д
8-й этаж
Москва, 125445

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ КОРПОРАЦИИ:
Sealed Air Corporation
200 Riverfront Boulevard
Elmwood Park, NJ 07407
USA / США

800-233-1000
FoodCare.Europe@sealedair.com

www.sealedair.com

® Reg. U.S. Pat. & TM Off. © 2014 Sealed Air Corporation. Все права сохранены.

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ПРИМЕРОМ НАШИХ РЕШЕНИЙ ДЛЯ ПТИЦЕФАБРИК:

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Мы стремимся обеспечить птицефабрикам безопасность пищевых продуктов исключительного качества. Поскольку целостность продукта может быть поставлена под угрозу на любом этапе, мы предлагаем целый ряд технологий и услуг для поддержания санитарных норм на всем протяжении производственного процесса.

- SecureCheck® и Secure Card совместно позволяют выявить угрозы безопасности пищевых продуктов и создать планы санитарно-гигиенических мероприятий для снижения рисков.

SecureCheck®

ЭКОЛОГИЧНАЯ ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Мы поставляем инновационные химические и нехимические решения санитарно-гигиенического контроля для производственных зон в повышенными санитарными требованиями. Все наши решения — от средств дезинфекции, утвержденных государственными органами, и до оборудования для дезинфекции Aurora UV — гарантируют отличное качество воздуха и поверхности до начала и в ходе производства.

Одобренные регуляторами дезинфицирующие средства

Aurora UV Disinfection

СРЕДСТВА ДЛЯ ВНЕШНЕЙ МОЙКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ)

Наши технологии внешней мойки производственных объектов обеспечивают последовательную санацию, что помогает повысить безопасность пищевых продуктов и улучшить эксплуатационную эффективность. Благодаря комплектным установкам для внешней мойки, конвейерных лент и заливных горловин, а также линейке продукции Enduro для экологичной мойки, наши решения обеспечивают эффективную санацию всех участков вашего перерабатывающего предприятия со значительным сокращением времени простоя. Также для всех видов оборудования переработки и упаковки доступны подробные методики применения средств для внешней мойки (OPC).

Пены и гели для внешней мойки

Diversey™ Enduro Power™

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

Diversey™ средства для гигиены рук и пропускные системы предназначены для того, чтобы позаботиться о наших клиентах, а также уменьшить риск перекрестного загрязнения на их предприятиях. Наши решения помогают удалить с кожи огромное количество микроорганизмов и загрязнений, при этом они являются достаточно щадящими и подходят для частого использования.

Гигиена рук

Пропускные системы

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЦЕХА УПАКОВКИ

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА

Вакуумная упаковка для охлажденной, замороженной и готовой к заморозке птицы и дичи помогает увеличить срок хранения продукта и доступна с возможностью термической обработки, пастеризации и приготовления без снятия упаковки. Герметичная прочная упаковка гарантирует высокую привлекательность продукта благодаря технологии термоусадки и возможности полноцветной печати.

- Cryovac® Darfresh® — вакуумная скин-упаковка с термоформованием для плоских и объемных продуктов, которая продлевает срок их хранения и дает возможность вертикальной выкладки.
- Cryovac® Grip & Tear™ — это термоусадочная вакуумная упаковка с функцией легкого открывания.
- Cryovac® VPP предлагает вертикальный способ наполнения и запайки.
- Cryovac® Simple Steps® — самовентилирующаяся вакуумная скин-упаковка, позволяющая потребителям подогревать и готовить изделия в микроволновых печах, не снимая упаковки.

Cryovac® Darfresh®

Cryovac® Grip & Tear®

УПАКОВКА В МОДИФИЦИРОВАННОЙ ГАЗОВОЙ СРЕДЕ (МГС)

Для МГС используется индивидуально составляемая смесь газов для замедления роста аэробных микроорганизмов и снижения скорости окисления, что, в конечном итоге, продлевает срок хранения продукции.

- Жесткие и вспененные лотки и подложки Cryovac вместе с высокобарьерной термоусадочной пленкой предназначены для обеспечения максимального срока хранения продукции.
- В упаковке Cryovac® BDF® используется большое разнообразие лотков и подложек вместе с тонкой незапотевающей термоусадочной пленкой.

Cryovac® BDF®

Cryovac® LIDSYS®

ТРАДИЦИОННАЯ УПАКОВКА

Традиционная упаковка сочетает разнообразие лотков и подложек с тонкой, незапотевающей, герметичной, небарьерной термоусадочной пленкой с возможностью печати.

- Cryovac® SES® — традиционная упаковка, придающая продукции высокую потребительскую привлекательность.
- Cryovac® Пленка SES 321 работает вместе с соответствующими жесткими и вспененными лотками и создаёт плотно прилегающую к продукту упаковку высокой прочности.

Cryovac® SES®

РЕШЕНИЯ В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ

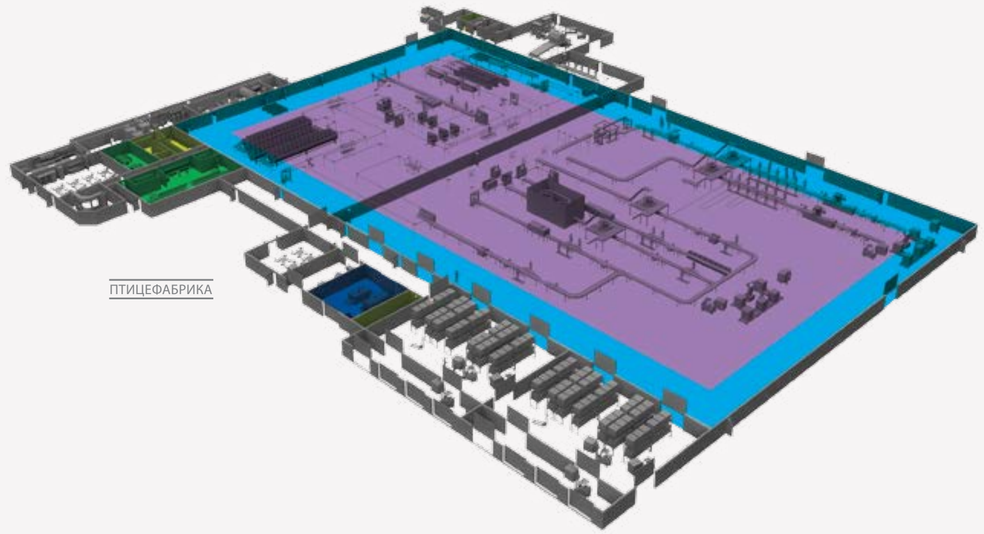
Гигиенические продукты и системы Diversey столь же актуальны в упаковочном цехе, как и наша упаковка Cryovac. У нас есть решения, направленные на снижение угроз безопасности пищевых продуктов и улучшение эффективности производства.

- Автоматическая мойка конвейера экономит воду, время, электроэнергию и трудовые ресурсы за счет последовательных, повторяемых результатов мойки, а также снижает риски безопасности пищевых продуктов.
- Наши программы и продукты для цеха упаковки призваны повысить безопасность труда, улучшить производительность и поддержать целостность вашего бренда.
- Программа Diversey™ Mid Shift Cleaning (мойка во время производственных перерывов) включает комплекс средств и оборудования, которые помогут вам достичь эффективных результатов, существенно улучшить производственные процессы и снизить риски безопасности пищевых продуктов.

Автоматический конвейер Мойка

Alcosprayer

Мойка во время производственных перерывов



ПТИЦЕФАБРИКА

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ И ПРОЕКТНО-КОНСТРУКТОРСКИХ РАБОТ

- Мы делимся с партнерами своим опытом, предлагая разные виды обучения: от химической безопасности до микробиологии и сложных конструкций внутренней мойки (CIP), чтобы повысить понимание ими тех решений, которые мы предлагаем.
- Проектирование и конструирование оборудования крайне важны для внедрения рациональных и эффективных гигиенических решений. Мы уверены, что можем предложить оптимальные решения для вашего производственного процесса благодаря наличию собственного отдела проектирования CIP-мойки и отдела проектно-конструкторских работ по проектам.
- Cryovac® PakFormance® — мощное сочетание аппаратного и программного обеспечения, оборудования и услуг, позволяющее проводить замеры, осуществлять управление и оптимизировать как процессы на ваших упаковочных линиях, так и затраты на них.

Обучение клиентов

МОЙКА ТАРЫ

Мойка ящиков является важным и необходимым элементом поддержания санитарных норм на производстве. Мы предлагаем широкий выбор средств и систем внутренней мойки (CIP) для повышения безопасности пищевых продуктов и улучшения эффективности производства.

- Машины для мойки тары специально разработаны для очистки от белковых загрязнений и накипи.
- Diversey DiverControl — система автоматического дозирования и управления мойкой , которая отслеживает и контролирует дозирование, использование химреагентов / воды и уровень температуры в машине для мойки.

МОЙКА ТАРЫ

Diversey™ DiverControl X-Controller