



**ПРЕЗЕНТАЦИЯ  
КОМПАНИИ**

г. Омск, 2010 г.

# О КОМПАНИИ



Компания «КЭММИ», расположена в северо-восточной части Казахстана, городе Павлодар, имеет свой товарный знак и является ведущим производителем и поставщиком бесбармачной, лагманной, суповой лапши и макаронных изделий во всем Казахстане, Киргизии, многих регионах России. Численность работников компании «КЭММИ» достигает 350 человек, несмотря на то, что практически все операции производства автоматизированы. За годы существования «КЭММИ» из субъекта малого бизнеса переросла в субъект крупного бизнеса, и продолжает свой рост.

История компании «КЭММИ» началась в 1997 году с производства лапши быстрого приготовления, но уже тогда возникла мысль об уникальном производстве полуфабриката для одного из самых популярных блюд казахской национальной кухни — бесбармака, а также домашней лапши-кеспе и лагмана. Сопоставив оборудование ведущих мировых предприятий-производителей мучных полуфабрикатов (предприятия Южной Кореи, Италии, Германии), уже на следующий год компания получила требуемое оборудование и первую продукцию. Расчет оказался верен, потребители встретили ее очень хорошо. Хозяйки быстро оценили новинку, зачем тратить время и немалые силы на замес теста, его тщательную раскатку, когда можно использовать готовые сочни, тем более что отличить домашнее от заводского приготовления практически невозможно. Мало того, в домашних условиях, приготовить продукт аналогичный заводскому практически невозможно, так как машина **раскатывает** тесто под давлением 120 килограмм на один квадратный **сантиметр** что не под силу даже очень сильному мужчине.

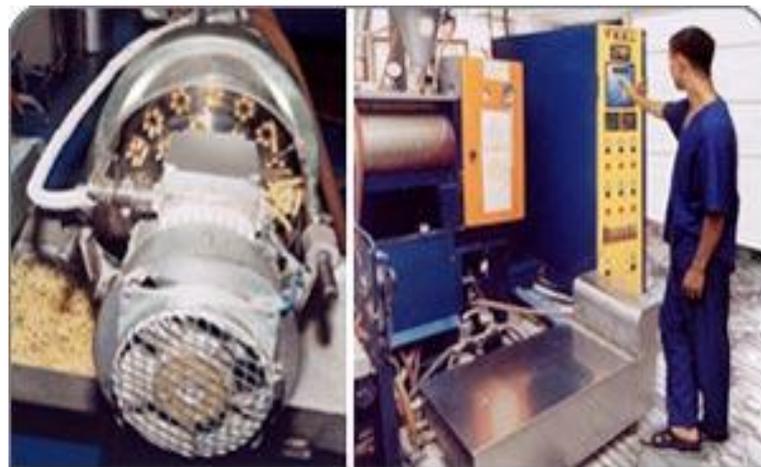




В 1998 году компания добилась создания техусловий для производства бесбармачной лапши под номером 01-01 и получила сертификат соответствия, в настоящее же время по требованию «КЭММИ» разработан и действует для данной продукции индивидуальный ГОСТ под номером 001. За годы существования компании процесс изготовления лапши «КЭММИ», уникального в своем роде продукта, потребовал внедрения годами вынашиваемых идей и изобретений, как производственного оборудования,

так и технологических процессов, что на сегодняшний день является интеллектуальной собственностью компании «КЭММИ». Производственные процессы и упаковка постоянно совершенствуются, делая тем самым готовый продукт гениальным, неповторимым и востребованным потребителями.

В связи с этим компания систематически проводит работы по реконструкции производства, целью которых стоит увеличение не только количества оборудования, но и модернизация его для повышения качества выпускаемой продукции, несмотря на уже произошедший рост за годы существования «КЭММИ» в десятки раз.





Тем не менее, технологический процесс производства продукции «КЭММИ» очень щепетильный и требует удовлетворения многих нюансов. Именно поэтому компанией приобретен мельничный комплекс турецкого производства, расположенный в Северной части г. Павлодара, благодаря которому «КЭММИ» вырабатывает качественную, своего рода основу продукции, муку сорта «Высший улучшенный».

Помолу такой муки необходим ассортимент сортов зерна пшеницы, включающий в себя твердые, приближенные к твердым и мягкие сорта, для выращивания которых, в комплексе, способствует климат Северного Казахстана, где находится компания. Именно здесь, клейковина выращиваемой пшеницы, в большинстве своем, достигает 30 и более процентов, что является главным показателем ее качества.

Выращенная и прошедшая необходимую обработку пшеница поступает на мельничный комплекс, где ее переработка осуществляется в цикле, необходимом для получения муки, качество которой соответствует всем параметрам, что, как и качество зерна контролируется лабораторией комплекса, оснащенной самым современным оборудованием.





Сам завод «КЭММИ», расположен в восточной части г. Павлодара и включает в себя ряд цехов, среди которых основу составляет цех по производству лапши «КЭММИ». Как было сказано ранее, на заводе постоянно действует машиностроительный цех, занимающийся модернизацией производственных линий, целью которого стоит 100 процентная автоматизация всего процесса. При фасовке лапши, которая является довольно таки нежным продуктом, используется упаковочное оборудование, изготовленное по индивидуальным чертежам заводских конструкторов одного из ведущих машиностроительных предприятий мирового значения, специально для компании «КЭММИ».

Даже по поставкам упаковки, предпочтение отдается компаниям-производителям, удовлетворяющим все требования специалистов «КЭММИ» - поставляющим упаковку, выдерживающую воздействие на нее повышенных или пониженных температур (двухслойный полипропилен с печатью), что характерно для климата Северного Казахстана, и остающуюся целой и невредимой. Благодаря этому упаковку очень легко отличить по внешнему виду, что страхует ее от всевозможных подделок. Помимо этого в целях исключения всевозможных повреждений, как продукта, так и упаковки готовые пачки укладываются в гофроящики из жесткого картона способствующего объемному складированию.



В обеспечение благополучной доставки поставляемой продукции, компания «КЭММИ» приобрела ряд автотранспорта европейского производства марок МЕРСЕДЕС и МАН с вместимостью объема продукции, требуемого клиентам и крупных торговых компаний, а так же подобрала квалифицированный водительский персонал, тем самым создав свою транспортную службу доставки. Кроме того, прилежащий к заводу «КЭММИ» железнодорожный тупик способствует доставке продукции по железной дороге.



Для достижения максимального обеспечения населения уже полюбившейся им продукции ТМ «КЭММИ», компания приобрела дополнительно земельные участки, где сейчас по специально разработанному проекту, в котором предусмотрены все нюансы необходимые для размещения технологического оборудования и его дальнейшей работы с полной отдачей, воздвигаются производственные цеха, и вскоре мы надеемся обеспечить своей продукцией магазины еще многих городов Казахстана, России и других стран.

Помимо лапши «КЭММИ», компания, имея высококачественную муку, решила завоевать сердца своих клиентов, макаронными изделиями, приобретя линию немецкой компании «Бюллер», управляемую персональным компьютером, на которой в настоящее время налажено производство до 30 видов макаронных изделий.

# Продукция:

Лапша из сорта пшеницы «Высший улучшенный»:



**Лапша бесбармачная** - полуфабрикат, используемый для приготовления традиционных блюд народов, проживающих в странах Средней Азии.

"Бесбармак" - одно из самых изысканных блюд казахской национальной кухни, пользующееся уважением за свои вкусовые качества и являющееся первым блюдом праздничного стола.

Лапша бесбармачная не разваривается и по своим качествам превосходит лапшу, приготовленную в домашних условиях.

**Состав:** мука в/с, вода очищенная (пятиступенчатая очистка), соль йодированная.

**Пищевая ценность:** на 100 г продукта белки 7,9 г; жиры 0,8 г; углеводы 52,9.

**Энергетическая ценность:** 250,8 ккал

**Время приготовления:** 4-6 минут

**Размер сочней:** 4 x 6 см, толщина 1 мм

**Вес одной пачки:** 250±8 г

**Сертификат:**

СТ ТОО 451500030378-001-2006



**Лапша лагманная** - полуфабрикат, используемый для приготовления традиционных национальных блюд народов, проживающих в странах Средней Азии.

"Лагман по-казахски" - блюдо казахской национальной кухни, пользующееся уважением за свои вкусовые качества и являющееся одним из блюд праздничного стола.

Лапша лагманная «КЭММИ» не разваривается и по своим качествам превосходит лапшу, приготовленную в домашних условиях.

**Состав:** мука в/с, вода очищенная (пятиступенчатая очистка), соль йодированная.

**Пищевая ценность:** на 100 г продукта  
белки 7,9 г; жиры 0,8 г; углеводы 52,9.

**Энергетическая ценность:** 250,8 ккал

**Время приготовления:** 3-5 минут

**Размер сочней:** 100 x 5 мм, толщина 1 мм

**Вес одной пачки:** 300±9 г

**Сертификат:**

СТ ТОО 451500030378-001-2006



**Лапша для супа и гарнира** -полуфабрикат, используемый для приготовления супов и гарниров к традиционным общенациональным блюдам, а также для приготовления казахского национального блюда - "Кеспе".

Лапша для супа и гарнира "КЭММИ" не разваривается и по своим качествам превосходит лапшу, приготовленную в домашних условиях.

**Состав:** мука в/с, вода очищенная (пятиступенчатая очистка), соль йодированная.

**Пищевая ценность:** на 100 г продукта белки 7,9 г; жиры 0,8 г; углеводы 52,9.

**Энергетическая ценность:** 250,8 ккал

**Время приготовления:** 2-3 минуты

**Размер сочней:** 100 x 1 мм, толщина 1 мм

**Вес одной пачки:** 250±9 г

**Сертификат:**

СТ ТОО 451500030378-001-2006



**Лапша бесбарманная яичная** - полуфабрикат, используемый для приготовления традиционных блюд народов, проживающих в странах Средней Азии. "Бесбармак" - одно из самых изысканных блюд казахской национальной кухни, пользующееся уважением за свои вкусовые качества и являющееся первым блюдом праздничного стола.

Добавка в рецептуру яичного желтка позволяет повысить пищевую ценность продукта, сделать более насыщенными вкус и цвет. Яичный желток увеличивает прочность лапши, что важно для транспортировки и хранения, а также непосредственно при приготовлении.

**Состав:** мука в/с, вода очищенная (пятиступенчатая очистка), соль йодированная, желток яичный

**Пищевая ценность:** на 100 г продукта  
белки 11,3 г; жиры 2,1 г; углеводы 73,1.

**Энергетическая ценность:** 1414 кДж - 337,5 ккал

**Время приготовления:** 4-6 минут

**Размер сочней:** 4 x 6 см, толщина 1 мм

**Вес одной пачки:** 250±8 г

**Сертификат:**

СТ ТОО 451500030378-001-2006



**Лапша лагманная** -полуфабрикат, используемый для приготовления традиционных национальных блюд народов, проживающих в странах Средней Азии.

"Лагман по-казахски" - блюдо казахской национальной кухни, пользующееся уважением за свои вкусовые качества и являющееся одним из блюд праздничного стола.

Лапша лагманная «КЭММИ» не разваривается и по своим качествам превосходит лапшу, приготовленную в домашних условиях.

Добавка в рецептуру яичного желтка позволяет повысить пищевую ценность продукта, сделать более насыщенными вкус и цвет. Яичный желток увеличивает прочность лапши, что важно для транспортировки и хранения, а также непосредственно при приготовлении.

**Состав:** мука в/с, вода очищенная (пятиступенчатая очистка), соль йодированная.

**Пищевая ценность:** на 100 г продукта  
белки 11,3 г; жиры 2,1 г; углеводы 73,1.

**Энергетическая ценность:** 1414 кДж - 337,5 ккал

**Время приготовления:** 3-5 минут

**Размер сочней:** 100 x 5 мм, толщина 1 мм

**Вес одной пачки:** 300±9 г

**Сертификат:**

СТ ТОО 451500030378-001-2006



Лапша для супа и гарнира яичная - полуфабрикат, используемый для приготовления супов и гарниров к традиционным общенациональным блюдам, а также для приготовления казахского национального блюда - "Кеспе".

Лапша для супа и гарнира "КЭММИ" не разваривается и по своим качествам превосходит лапшу, приготовленную в домашних условиях.

Добавка в рецептуру яичного желтка позволяет повысить пищевую ценность продукта, сделать более насыщенными вкус и цвет. Яичный желток увеличивает прочность лапши, что важно для транспортировки и хранения, а также непосредственно при приготовлении.

**Состав:** мука в/с, вода очищенная (пятиступенчатая очистка), соль йодированная, желток яичный.

**Пищевая ценность:** на 100 г продукта  
белки 11,3 г; жиры 2,1 г; углеводы 73,1.

**Энергетическая ценность:** 1414 кДж - 337,5 ккал

**Время приготовления:** 2-3 минуты

**Размер сочной:** 100 x 1 мм, толщина 1 мм

**Вес одной пачки:** 250±9 г

**Сертификат:**

СТ ТОО 451500030378-001-2006

Лапша из пшеницы «высшего сорта»:



Лапша суповая



Лапша бесбармачная



Лапша лагманная

# НОВИНКИ

В настоящее время для пополнения ассортимента «КЭММИ», такими видами продукции как:

- лазанья



- тальятелле



- каннеллони

На сегодняшний день компания «КЭММИ» - предприятие, численность рабочих мест, которого за годы существования выросла в десятки раз, а объемы производства за счет модернизации и автоматизации, в сотни раз. Процветание и постоянный рост — главные принципы компании и товарный знак «КЭММИ» - вечнозеленое дерево, как символ жизни, содержит их в себе. Благодаря «КЭММИ» казахский национальный продукт по достоинству оценили в Челябинской, Свердловской, Омской, Новосибирской областях, Уфе, Нижнем Новгороде, Тюмени и Алтайском Крае. Уже сегодня, в Казахстане, Киргизии и указанных регионах России, можно зачастую услышать сопровождающий продукцию «КЭММИ» слоган: «КЭММИ – ВСЕГДА ПО ТЕМЕ», И на этом компания не останавливается, полным ходом ведется работа по развитию торговой сети и внедрению своей продукции в других странах и регионах.

Итак, всем желающим приобрести продукцию «КЭММИ» компания доставит Ваш заказ в любую часть света.



# Наши награды

