



Инновационные решения и технологическая поддержка

Мы не подстраиваемся под изменения
внешней среды - мы их создаем





Наша команда знает толк в хорошей еде, деликатесных продуктах, и секретных ингредиентах, которые делают их такими

SHEF
technology

Добавки для молочной и мясной продукции от SHEF technology перевернут ваше представление о вкусе.

Ведь что отличает качественный продовольственный продукт?

- добротная основа
- высококлассные пищевые ингредиенты и специи
- новые концепты и методики обработки, надолго сохраняющие вкус, свежесть и полезные свойства

Компания SHEF technology создана технологами для технологов. Мы понимаем все «головные боли» производителей и предлагаем отличные практические решения. Высокая кухня в условиях массового производства – это реально.

Как обеспечить первый пункт вы знаете сами, а вот второй и третий лучше доверить нам

«Все мы обречены есть трижды в день до конца жизни. Так давайте выбирать то, что вкусно, питательно и доставляет удовольствие.»
Джейми Оливер

Эволюция SHEF technology



2008

Подразделение немецкой компании RHB GMBH начинает выпуск собственных продуктов под торговой маркой **SMART ingredients**

2011

SMART ingredients открывает самостоятельное подразделение, становится партнером **Campus SpA**, развивает новое направление бизнеса в ингредиентах для молочного производства

2014

Campus SpA начинает полномасштабное сотрудничество с Россией и странами СНГ по направлениям: мясопереработка и молочная промышленность

2017

Начинается активное сотрудничество с **Erfolg Mischung**, **Meat&Trade** и **Kinry food ingredients, inc.**

2018

Для расширения присутствия на рынках России и СНГ создана **SHEF technology** - инновационная компания с участием корпорации **STABIZYM**

Партнеры SHEF technology



Мит энд Трейд

Сербия

Семейное производство ингредиентов для обработки мяса с 38-летней историей



Kinry food inc.

Китай

Лидер биотехнологических инноваций в сфере косметики, фармацевтики, пищевой промышленности



ERFOLG MISCHUNG

Россия

9 лет опыта в производстве инъектированных мясопродуктов



Global.line

Узбекистан

Производитель функциональных и вкусо-ароматических добавок для пищевой промышленности



STABIZYM.DE

Германия

Инновационные разработки и производство порошков ферментеных продуктов



● Наша деятельность

SHEF technology интенсивно системно и непрерывно развивается сразу в нескольких направлениях. Сегодня в сферу интересов компании входят:



Функциональные ингредиенты

Мы знаем, чем заменить любые комплексные смеси, включая составы с индексом E. Наши составы обеспечивают богатый естественный вкус – это Чистый вкус и чистая этикетка за те же деньги.

Ферментные препараты

По соотношению функциональность/стабильность качества наши предложения – лучшее, что есть на рынке. Предлагаем клиентам инновационные ферменты, устойчивые к воздействию высокой температуры и кислорода.

Рассольные системы

Функциональные композиции от SHEF technology гарантируют превосходные показатели и результат сразу по трем параметрам: выход готового продукта, качество, скорость созревания. Вы будете несколько раз перепроверять результат, так как поверить в это сразу невозможно.



● Наша деятельность

SHEF technology интенсивно системно и непрерывно развивается сразу в нескольких направлениях. Сегодня в сферу интересов компании входят:



Узбекские специи

Яркие насыщенные натуральные вкусы любой продукт превращают в произведение искусства.



Нитрат-нитритная и нитритная соль

стабильный цвет мясopодуктов и Европейское качество соли из братской Сербии.



Молочная промышленность

натуральный выход творога и полная безопасность в применении благодаря жидкой форме нашего ферментного препарата. Стабильность качества в высокой технологии – продукт устойчив к температуре, кислороду, заморозке, а теперь и в упаковке, устойчивой к солнечному свету.

В лаборатории SHEF technology постоянно идет работа над созданием новых технологических решений. Следите за изменением нашего каталога.

Впереди много интересного!
Смелее Смелее

- Новаторские решения для мясной продукции

- Замена соевого изолята без увеличения себестоимости продукта
- Максимальный выход качественных варено-копченых, запеченных и других деликатесов с лучшим срезом
- Натуральный цвет мясопродуктов (включая сыровяленые и сырокопченые) без использования красителей
- Легальные консерванты и антиокислители: не содержат бензоаты
- Инновационная растительная клетчатка: больше нет синерзиса в упаковке
- Стабильный и естественный цвет мясопродуктов.



Сырье, которое мы используем

Грамотное Правильное выстраивание бизнес - процессов, позволяет оптимизировать экономику продуктовой линейки, а сотрудничество с международными партнерами - существенно улучшить качество.

Уделяя много внимания качеству своей продукции, **SHEF technology** с особой тщательностью выбирает поставщиков сырья и ингредиентов.

Наши партнеры – известные всему миру флагманы пищевой промышленности.

01 Продукция концерна Kinry food inc. разрешена для реализации в США, Европе, а также сертифицирована по стандартам **Kosher, Halal и ISO.**

02 Продукты **Stabizym, Мит энд Трейд, ERFOLG MISCHUNG** признаны полностью безопасными и соответствующими требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза.



● Производство и технологии

Высокотехнологичный производственный комплекс SHEF technology обеспечивает контроль всего рабочего производственного цикла, гарантируя качество, стабильность и высокие потребительские свойства конечного продукта.



Полный набор технических и исследовательских возможностей производственной базы



Специально контролируемые условия хранения



Контроль исполнения рецептуры с фиксацией данных



Поэтапный контроль качества производства (прием и анализ сырья, продукт, хранение, упаковка)



Гибкие решения при взаимодействии с клиентами

Здесь
рождаются
смелые
и амбициозные
идеи.

SHEF Lab

Здесь всегда
кипит работа
и реализуются
наши мечты
о вкусных,
качественных,
широко доступных
пищевых
ингредиентах

Внедряем
инновации,
сохраняя традиции.
Обеспечиваем
высокие стандарты
и расширяем
товарный ряд

Здесь
они
претворяются
в жизнь

Это сердце SHEF technology.

Лаборатория компании оборудована
всем необходимым
для проведения сложнейших
тестов и испытаний.

● Качество



SHEF technology ответственно относится к каждому этапу работы над своим ассортиментом: от закупки сырья до выбора упаковки.

Наша цель –
предоставить клиенту товар, безупречный по всем параметрам:

01

ВНЕШНЕМУ ВИДУ

02

ЗАПАХУ

03

ХИМИЧЕСКИМ
И ФИЗИЧЕСКИМ
СВОЙСТВАМ



Мы знаем, что вас устраивает самое лучшее и нас тоже

- Бесперебойность поставок



Мы более чем счастливы помогать вам.



География продаж, а вместе с ней спрос на добавки для молочной и мясной продукции от SHEF technology постоянно растет.



Компании приходится следить за наполнением своего склада, чтобы избавить клиентов от длительного ожидания и простоев в производстве. У нас всегда в наличии стратегический запас популярных позиций. Отправка производится сразу после оформления заказа. Поставки осуществляются по всем регионам России и странам ближнего зарубежья.



Балашов Александр
Отдел разработок



Ворона Михаил
Отдел разработок



Елена Карлова
Главный технолог



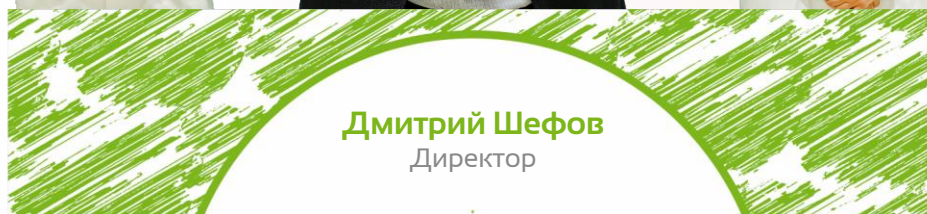
Долорес Бурулова
Директор по развитию бизнеса



Дмитрий Дронин
Региональный директор



Дмитрий Шефов
Директор



Команда
SHEF
technology

В штате SHEF technology нет случайных лиц.

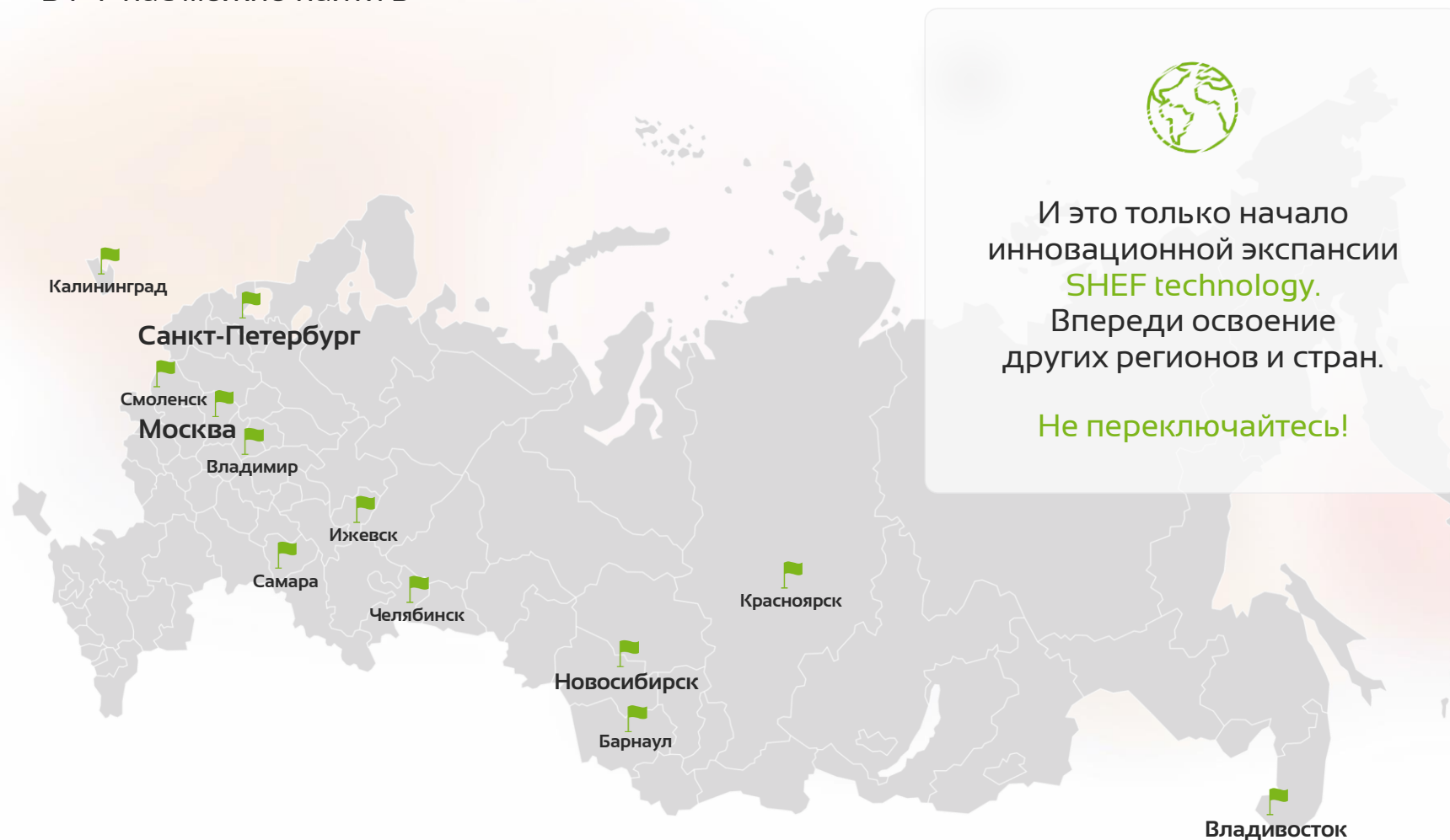
У нас работают суперпрофессионалы – настоящие энтузиасты пищевых инноваций.

Мы здесь все немного crazy - одержимы идеей добиваться идеальных вкусовых качеств за адекватные деньги и без вреда для здоровья.

● География

На сегодняшний день продукция **SHEF technology** широко представлена в России, Киргизии, Беларуси и Украине.

В РФ нас можно найти в



● Планы и перспективы

Наша главная цель – сформировать новый стандарт качества мясных и молочных продуктов и сделать их доступными для широких слоев населения.



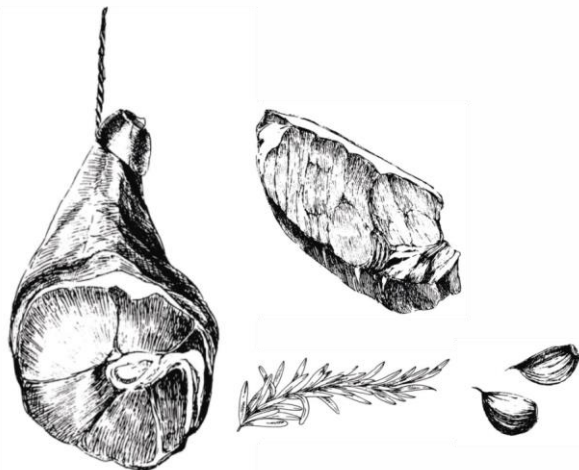
№1

Параллельно с этим SHEF technology планирует расширять свое присутствие на рынке РФ, став со временем поставщиком №1 высокотехнологичных добавок для пищевой промышленности.



● Динамичность как образ жизни

Современный мир развивается с фантастической скоростью. Новые открытия, тренды, технологии появляются ежедневно. Удержать руку на пульсе чрезвычайно трудно, но еще страшнее отстать, перестать развиваться, упустить что-то важное.



SHEF technology нашла выход из положения и сталатрендсеттером. Компания не подстраивается под изменения внешней среды - она их создает.

Экспериментируя с новыми технологиями, пропорциями, составами, мы не идем за рынком, а меняем его.

Для команды SHEF technology – это принципиально иной уровень качества.



Без лишнего пиара



Без завышенных цен



Без невыполнимых обещаний

Наши клиенты получают работающие инновационные решения для создания вкусного, качественного продукта.



- SHEF technology
прогрессивные решения
для пищевой промышленности

Адрес:
SHEF technology
Москва, Ленинский
пр-т 111/1

Сайт:
www.shef.tech

Телефон:
+ 7 495 222 23 50

Электронная почта:
info@shef.tech