

유통 분야



만족한 고객이야말로
최선의 전략이다.

Michael LeBoeuf

마일스톤

1978 년 설립

저희 Sari Mas Permai 는 하루에 5톤의 식용유를 생산하는 직원 10명의 고품질 코코넛 오일 공장으로 시작했습니다.

1985 공장 및 법인 설립

- 공장은 1985년 수라바야 - 동부 자바에 설립 되었고, 1986년 4월 1일에 통합 되었습니다. 그리고 1990년 5월 22일에 인도네시아 정부에 공식적으로 개인 유한 회사(법인) 으로 등록되었습니다.

1994 장비 추가

- 생산량을 늘리기 위해, 첫번째 정유 시설과 정유 공장이 건설되었습니다. 새로운 정유 시설은 하루에 200톤 이상의 코코넛 오일을 생산 할 수 있었습니다.

2000 신 제품과 분류 공장

- 분류 공장을 지음으로써, 저희 Sari Mas Permai Ltd.는 성공적으로 신제품인 팜 식용유 생산에 돌파구를 마련했습니다. 이 새로운 공장은 하루에 200톤의 식용유를 생산할 수 있었습니다.

2004 공장 추가 건설

- 이에 한걸음 더 진전하여, 코코넛 오일을 추출하여 코프라 펠렛을 만드는 추출 공장을 만들고 하루에 500톤의 코코넛 오일과 팜 오일을 만들 수 있는 정유 공장을 추가 건설하였다.

2012 ISO 인증

- 경영 품질 시스템과 국제 기준 식품 안전 관리 ISO 9001:2008 경영 품질 시스템 과 ISO 22000:2005 국제 기준 식품 안전 관리 인증.

2015 지역사회에 환원

지속적으로 지역사회와 환경에 환원에 초점을 둔 사회적 책임 프로그램에 참여.

2016 수소화 공장

첨단 기술을 사용한 수소화 공장은 폐사의 제품을 추가하는데 큰 도움이 되었습니다.

해외 유통

폐사의 제품들은 태평양, 중동, 아프리카, 유럽과 미국 등 26개 이상의 국가에서 수출되고 있습니다.

지속 성장

여러분의 지속적인 신뢰는 저희의 유통 영역을 확장하는데 도움이 됩니다. 고객의 이익에 매진함으로써, 저희 제품은 전 세계 고객들이 받아 보실 수 있습니다.



SARI MAS PERMAI

는 천연 코코넛과 팜을 주 재료로 하는 기름 제조 선도 회사입니다.



코코넛



팜.



오일

ISO 9001:2008 와 ISO 22000:2005 품질보증으로, 저희는 항상 규정된 제조 및 식품가공 기준을 준수하는 최고수준의 제품을 고객들에게 제공하고자 노력하고 있습니다.



목표 시장

올레오 케미칼 및 식품 산업에서 석유 기반 제품을 제조하는 산업의 광범위한 코코넛과 팜 오일의 요구를 제공하는 것을 목표로 합니다.



저희는 일관적이고 높은 품질수준을 유지하기 위한 ISO 기준을 만족하기 위하여 첨단 기술과 장비들을 사용하고, 신중히 원료를 고릅니다.



국내



국제



화장품 공장



비누 공장



화학 공장



크리머 공장



식품 공장



마가린 공장



플라스틱 공장



식료품

비전

“ 글로벌 오일 제조 선도 회사로써
인정받고 신뢰받는다. ”

미션

“ 고객이 만족하는 고품질의 식용
오일을 제공한다. ”



회사가치

- ✓ 고객에 대한 열정
- ✓ 타협 무결성
- ✓ 사람에 대한 신뢰와 존중
- ✓ 팀워크를 통한 결과물
- ✓ 우수성을 위한 지속적인 노력



고품질 제품.

고객의 만족은 저희의 최우선 과제입니다.
고객의 요구를 충족하기 위해 우리는
모든 제조 과정에 엄격한 품질 관리
절차를 준수하고, 신중하게 고품질의
원료를 선택하며, 첨단 기술을 이용하고,
국제 표준을 준수하는 품질 관리 기법을
사용합니다. 그래서 저희는 고객의 만족을
보증하는 제품을 만들 수 있습니다.

인증서



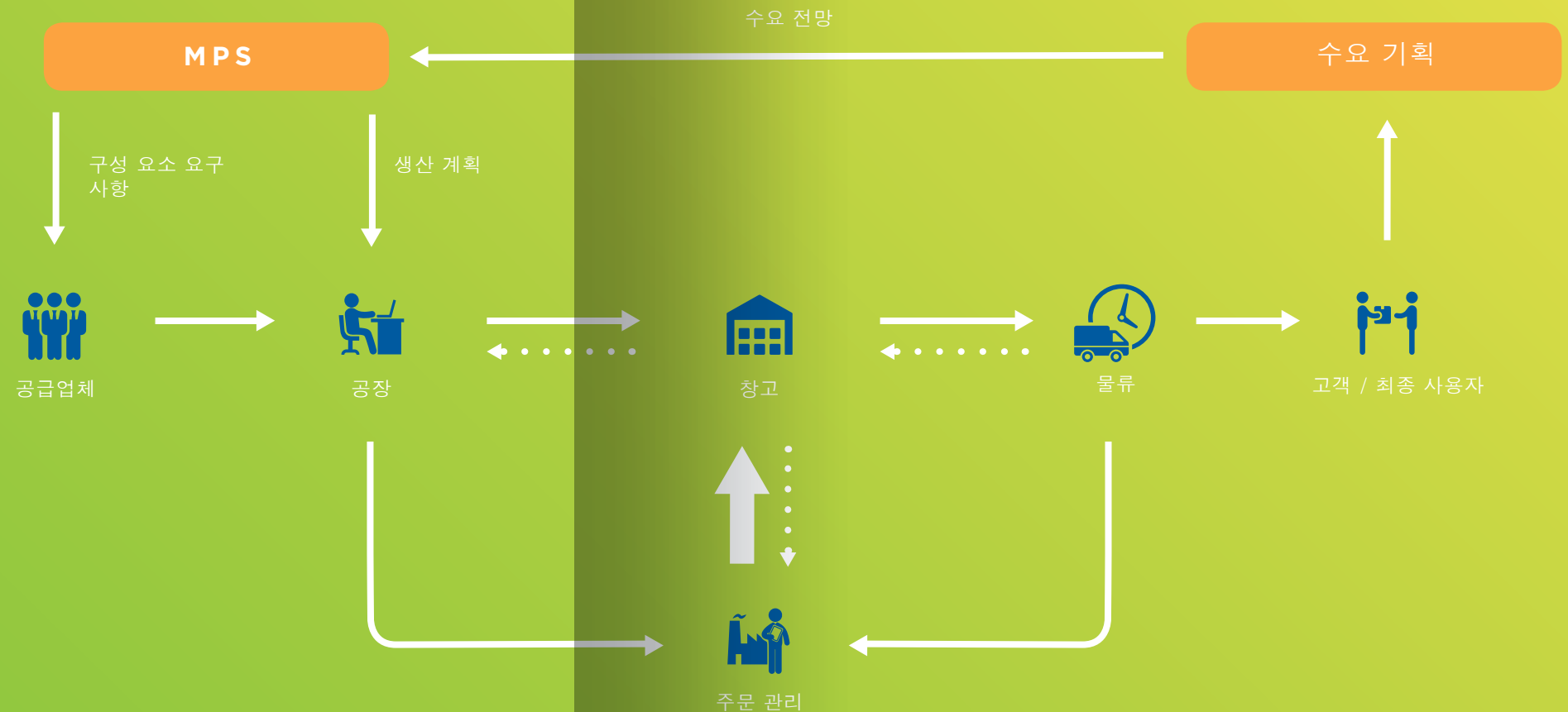
마스터 생산 일정

폐사가 전반적인 제조과정과 유통과정을 검토하고 추적할 수 있는 매우 효과적이고 효율적인 시스템을 마련하기 위해, Sari Mas Permai Ltd. 는 영업 및 운영 계획(S&OP), 마스터 생산 일정(MPS)을 포함하여 고객의 주문을 처리하는 마스터 플래닝을 적용합니다.



마스터 생산 일정 계획은 고객의 니즈를 받는 것으로부터 생산 계획, 시장에 제품을 유통하기 까지 여러 단계로 구성되어 있습니다.

S&OP를 통해, 폐사는 저희 제품의 생산량과 시장으로부터 피드백 검토를 통한 좋은 고객 서비스 관계를 유지하는 전략적 사업 계획을 구성하고 실행 할 수 있습니다.





RBD 코코넛 오일 (RBD CNO)

코코넛 오일 원유를 소비에 적합하게 만들기 위해, 이것은 반드시 정제되고 탈색되고 탈취되어야 합니다(RBD). RBD 코코넛 오일은 옅은 노란색 액체로 상온에서 반 고체로 변할 수 있습니다. RBD 코코넛 오일은 식품 가공 산업에서 코코넛 식용유를 사용하는 경우나, oleo 화학 산업에 사용됩니다.

코코넛 오일 원유 (CCNO)

코코넛 오일 원유는 코프라 상태에서 분쇄됩니다. (코프라: 코코넛과 육을말린것). 이것은 음식이나비누 올레오 화학 산업에서 사용 가능하도록 한번 더 처리되어야합니다.



코프라 펠릿

코코넛 펠릿은 펠릿 형태로 코프라 착유기입니다.



코코넛 지방산 증류 (CFAD)

코코넛 지방산 증류는 코코넛 오일 정제 과정에서 얻어지는 부산물입니다. 이것은 상온에서 적갈색을 띄고 주로 비누 제조 산업에 사용됩니다.



팜 지방산 증류 (PFAD)

팜 지방산 증류는 팜유 정제 과정에서 얻어지는 부산물입니다. 이것은 상온에서 갈색이고 고체입니다. 이것은 비누, 세제, 몇몇 화장품을 만드는데 사용됩니다.



정제, 탈색, 탈취된(RBD) 팜 스테린

RBD 팜 스테린은 팜유의 분류로부터 얻어진 고체 제품입니다. 나머지는 RBD 팜 오레인이라 불리는 액체 상태의 제품입니다. RBD 팜 스테린은 상온에서 흰색이며 고체상태 입니다. 팜 스테린은 비누 양초를 만드는 데 사용 될 뿐만 아니라 마가린과 쇼트닝을 제조하는데도 사용 되며, 올레 화학 산업에서 또한 사용 됩니다.



정제, 탈색, 탈취된 팜 올레인

RBD 팜 올레인은 팜 오일 분류 과정에서 얻어지는 액상 제품입니다. 나머지 제품은 RBD 팜 스테린이라고 불리우며 이것은 고체 상태입니다. 팜 올레인은 상온에서 투명한 황색입니다. RBD 팜 올레인은 식용유나 건강보조식품 상업에서 사용됩니다. 이것은 또한 올레오 화학 산업뿐만 아니라 바이오플라스틱을 만들거나 기타 화장품을 만드는데도 사용됩니다.



수소화 코코넛 오일 (HCNO)

HCNO는 수소화 공정을 거친 RBD CNO 입니다. HCNO는 열을 가하면 투명한 액체가 되는 흰색 지방입니다. 이것은 식품과 음료 산업에서 주재료가 되기도 합니다.





기술, 사람, 시설

폐사는 엄격한 기준을 준수하는 다양한 제품을 위한 가장 진보되고 최신의 기술을 사용할 뿐만 아니라 환경은 보존하는 더 나은 방법을 찾는 데도 노력을 아끼지 않고 있습니다. 인증된 산업 장비들을 구비하고 있을 뿐 아니라, 저희의 공장은 국제 기준 준수를 위하여 ISO 22000:2005 인증을 통과하였습니다.

우리는 전 세계 검증된 공급자들과 함께 일합니다. 그리고 가장 최근의 기술 발전과 발을 맞추어 갑니다. 저희는 저희의 주변환경을 고려하면서, 최고의 제품을 만들 수 있는 안전하고 친환경적인 제조 관행을 따릅니다.

“ 제조 과정의 모든 단계에서 엄격한 품질 관리 관행을 고수하는 것과 사용가능한 최첨단의 기술과 장비를 사용하는 것.”



최신 관리 툴과 최적 모범 사례를 채택함으로써, 저희는 저희의 비즈니스 프로세스가 진화하면서도 적시성을 유지해야 합니다. 이러한 관행의 결과로써, 저희 고객들은 고품질의 제품을 적시에 받는 이익을 얻게 됩니다.

우리는 첨단 기술 ERP(기업 자재 계획) 시스템을 사용하여 저희의 비즈니스 프로세스를 통합하였습니다. 이렇게

함으로써, 우리는 운영 효율성, 지속적으로 업데이트 되는 정보, 수작업시 발생하던 문제들 감소, 예외적인 제품이나 서비스가 고객에게 배송 될 때 적시성을 갖추는 등, 큰 발전을 이룩하였습니다.



수소화

RBD 코코넛 오일은 녹는점을 더 높이기 위해 더 작은 입자로 혹은 완전히 수소화된 오일로 한 번더 처리 될 수 있습니다. 가공되지 않은 코코넛 오일이나 RBD 코코넛 오일은 섭씨 24도(화씨 76도)가 녹는점이기 때문에, 코코넛 오일이 첨가된 음식은 온대 기후지역에서 녹는 경향이 있습니다. 온대 기후에서는 더 높은 녹는점이 바람직하므로, 오일이 수소화됩니다. 그래서 수소화된 코코넛 오일의 녹는점은 섭씨 36~40도 (화씨 97~104도)입니다.

자격을 갖춘 헌신적이고 동기부여 된 300명의 직원들이 최신 제조 기술과 혁신으로 직접 협력합니다.

수소화 과정은 수소 분자와 오일의 화학 반응입니다. 과정은 흔히 유기화합물을 포화시키거나 줄이기 위해 용매가 사용됩니다. 코코넛 오일은 코코넛 오일은 6 %의 단일 불포화 2% 고도 불포화 지방산 이 포함되어 있습니다. 분자 수소화 과정에서, 이들의 일부는 트랜스 지방산으로 변합니다.



지역 사회에 환원하기

우리는 우리의 지역 사회를 사랑합니다.
우리는 우리 주변의 지역사회에 환원하기 위해
최선을 다합니다.



저희의 지역 사회에 대한 사랑을 보여주기
위해, 수익의 일부는 기업의 사회적책임
(CSR) 프로그램에 기부하는데 쓰이는데,
교육, 의료, 환경보존, 경제 성장 등 많은
분야 중지역사회가 필요로 하는 많은
부분을 만족시킵니다.

폐사는 폐사와 관련하는 공급자, 직원,
고객, 정부, 그리고 지역사회까지,
모두에게 긍정적인 영향을 가져오도록
노력하고 있습니다. 게다가, CSR
프로그램에 수익금 일부를 할당하는 등,
저희는 직원들이 지역사회 이익을 위한
봉사에 참여하도록 하고 있습니다.

매년 저희가 실시하는 CSR 활동 들 ▶



자연환경에 대한 관심과 관리

자연환경에 보다 나은 변화를 주기 위해,
우리는 인근지역을 방문하여 길거리를 쓸고
하수구를 청소하고 나무를 심고, 주민들에게
식물이나 물고기의 종자를 기부 합니다.
저희는 땀기열 발생을 막기위해 지역이웃
포깅 서비스를 실시하고 청소도구를
지역주민들에게 기부하고 있습니다.



교육

저희는 저희와 함께 하는 학교에 외벽에 재
도색을 하거나 장학금을 제공하는 등, 시설
향상에 도움을 주고 있습니다.

종교 & 국가 기념일

라마단 기간에, 저희는 takjil를 돌리고 (라마단
기간에 아침을 금식하는 대신에 먹는 단맛의
디저트) 무슬림 신자들과 함께 기념합니다.
저희는 Idul Fitri 날에 저희의 무슬림 형제
자매들에게 나누어줄 선물 꾸러미를 돌리는
것을 돕습니다.



저희는 또한 매년 인도네시아 독립일 기념식을
열니다. 여기서 사람들은 krupuk(cracker)
먹기 대회나 쌀자루 레이스와 같은 재미있는
인도네시아 전통 놀이를 즐길 수 있습니다.

자선 사업

저희는 저렴한 가격의 제품들로 할인 바자 행사를 열고 식료품들을 나누어 줍니다. 또한 필요한 사람들을 위해 자선 기금을 기부하기도 합니다.



직원 반응

열심히 일하고 열심히 놀아라! 저희는 매년 말 야유회와 레크레이션을 열어 모든 직원들이 모여 당해년 성과를 축하합니다.

“진실이 신뢰를 만든다.”

Marilyn Suttle