



SARI MAS PERMAI



Jalan Waru Gunung No. 23
Surabaya, East Java 60221
Indonesia



+62 31 - 766 2434

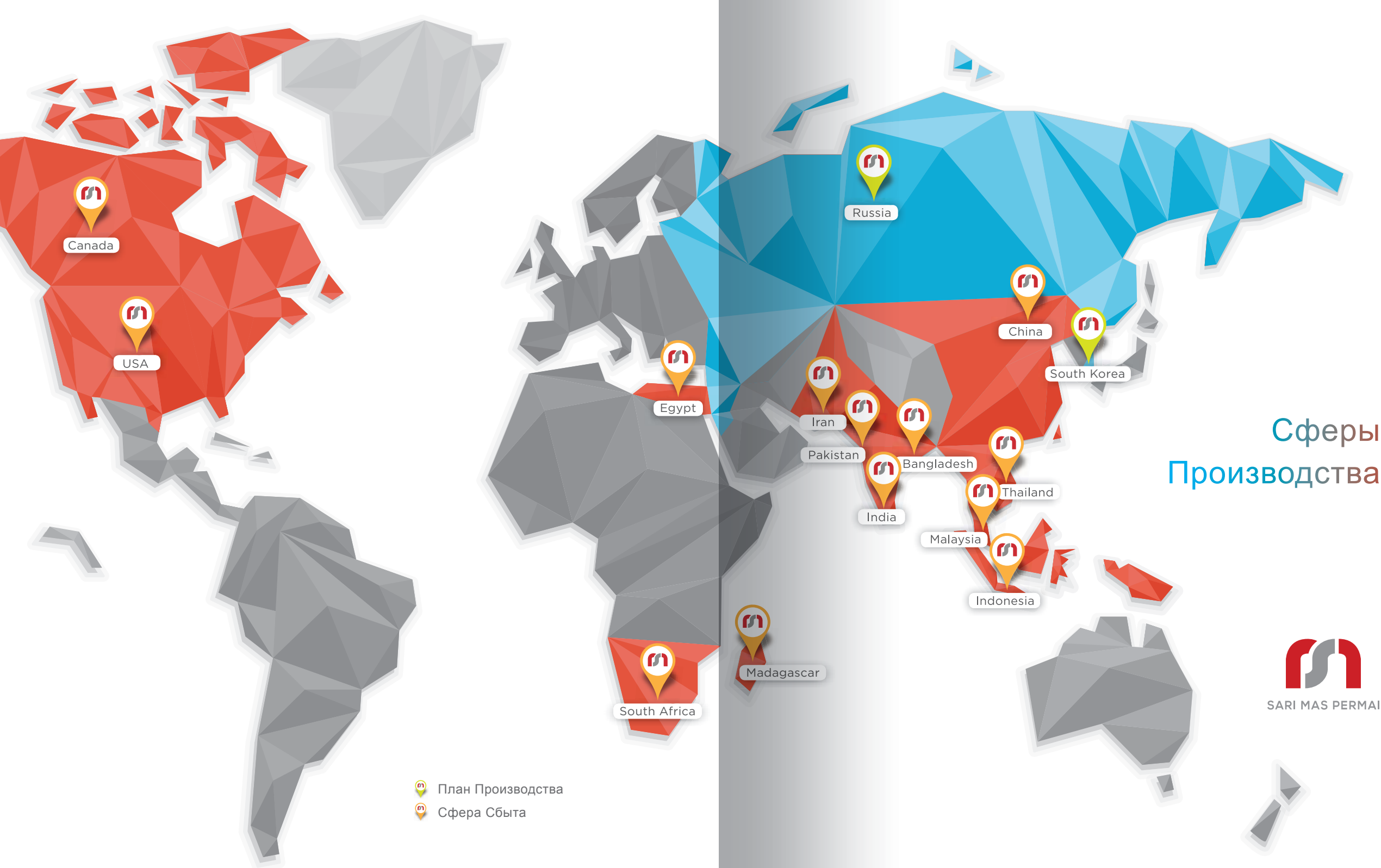


+62 31 - 766 6662

.....
www.SARIMAS.com

✉ marketing@sarimas.com

ПРОФИЛЬ



Лучшая из всех бизнес-стратегий - это довольный

Michael LeBoeuf

ЭТАПЫ

- 1978

Начало
ООО Сари Мас Пэрмаи начало свою деятельность как цех по производству высококачественного кокосового масла с десятью сотрудниками, производящими за 1 день до 5 тонн масла для жарки.
- 1985 - 1990

Завод и Создание Корпорации
Завод был основан в 1985 году в городе Сурабая - Восточная Ява, инкорпорирован 1 апреля 1986 года и официально стал частной компанией с ограниченной ответственностью (корпорацией), зарегистрированной в Органах Муниципального Управления Индонезии 22 мая 1990 года.
- 1994 - 1997

Комплектация дополнительным оборудованием.
Для того, чтобы увеличить производственные мощности, в первую очередь было установлено рафинировочное оборудование и построен масло перерабатывающий цех. Новое рафинировочное оборудование способно производить более 200 тонн кокосового масла в день.
- 2000 - 2004

Новые продукты и фракционировочный цех.
Создавая новый фракционировочный цех, ООО Сари Мас Пэрмаи успешно совершило прорыв в производстве нового продукта - пальмового масла для жарки. Этот новый цех способен производить 200 тонн пальмового масла для жарки в день.
- 2004 - 2008

Увеличение количества цехов.
В дальнейшем продвижении, ООО Сари Мас Пэрмаи еще увеличило количество масло перерабатывающих цехов, которые могли бы поставлять до 500 тонн кокосового и пальмового масла в день и также построило маслоэкстракционный цех, производящий гранулы копра на основе экстракта кокосового масла.
- 2012 - 2014

Сертификация ISO
Достигнуты стандарты ISO 9001: 2008 в системе менеджмента качества и ISO 22000: 2005 в системе менеджмента безопасности пищевой продукции в рамках международных стандартов.
- 2015

Ответственность перед обществом.
Постоянное вовлечение в программы по корпоративной социальной ответственности, сосредотачивающие внимание на ответственность перед обществом и окружающей средой.
- 2016

Цех по гидрогенизации масел растительных жиров.
Используя передовые технологии на нашем оборудовании, цех по гидрогенизации масел растительных жиров занимает выгодную позицию в увеличении ассортимента нашей продукции.
- (наш бизнес) - Поставки за рубеж.**
Наша продукция экспортируется более чем в 26 стран Азиатско-Тихоокеанского региона, Ближнего Востока, Африки, Европы и Америки.
- Непрерывный рост.**
Ваше неизменное доверие помогает нам расширить наши области сбыта. Направляя средства в сферу лучших интересов наших клиентов, наша продукция хорошо реализуется на рынках всего мира.



МАСЛА

будучи сертифицированным согласно стандартам ISO (ГОСТ Р ИСО) 9001: 2008 и ISO 22000: 2005, мы постоянно стремимся предоставлять нашим клиентам лучшие в своем классе продукты, которые отвечают установленным стандартам по производству и обработке пищевых продуктов.



ЦЕЛЕВОЙ
РЫНОК

мы направлены на обеспечение потребностей в кокосовом и пальмовом масле в самых различных отраслях, которые производят маслянохимическую продукцию и пищевые продукты с использованием масляного сырья.



КОКОСЫ



ПЛОДЫ



Использование новейших машинных технологий и тщательного отбора сырья в соответствии со стандартами ISO для обеспечения постоянства в производстве высококачественной продукции.



ВНУТРЕННИЙ



МЕЖДУНАРОДНЫЙ



КОСМЕТИЧЕСКАЯ ФАБРИКА



МЫЛЬНАЯ ФАБРИКА



ХИМИЧЕСКИЙ ЗАВОД



ФАБРИКА ПО
ПРОИЗВОДСТВУ КРЕМОВ



ПИЩЕВАЯ ФАБРИКА



МАРГАРИНОВЫЙ ЗАВОД



СМОЛЯНАЯ ФАБРИКА



БАКАЛЕЙНОЕ ДЕЛО

ПЕРСПЕКТИВЫ

“ Стать признанным и надежным в качестве одного из всемирных лидеров в области масляно-пищевой промышленности. ”

МИССИЯ

“ Производство высококачественной масляной продукции, которая бы удовлетворяла наших клиентов. ”



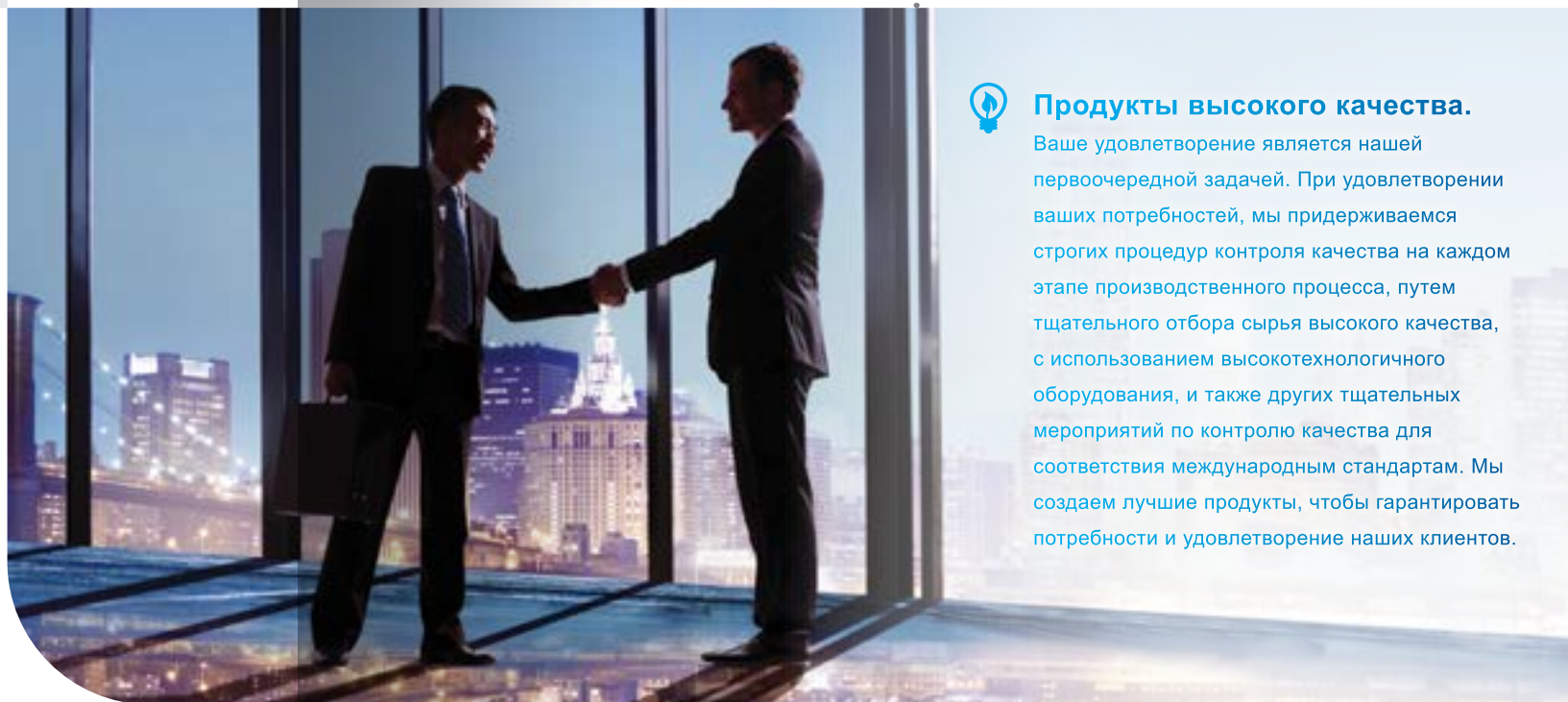
ЦЕННОСТИ КОМПАНИИ

- ✓ Энтузиазм по отношению к клиентам
- ✓ Бескомпромиссная целомудренность
- ✓ Доверие и уважение к людям
- ✓ Достижения посредством коллективного метода работы
- ✓ Постоянное стремление к совершенству



Продукты высокого качества.

Ваше удовлетворение является нашей первоочередной задачей. При удовлетворении ваших потребностей, мы придерживаемся строгих процедур контроля качества на каждом этапе производственного процесса, путем тщательного отбора сырья высокого качества, с использованием высокотехнологичного оборудования, и также других тщательных мероприятий по контролю качества для соответствия международным стандартам. Мы создаем лучшие продукты, чтобы гарантировать потребности и удовлетворение наших клиентов.





СЕРТИФИКАТЫ



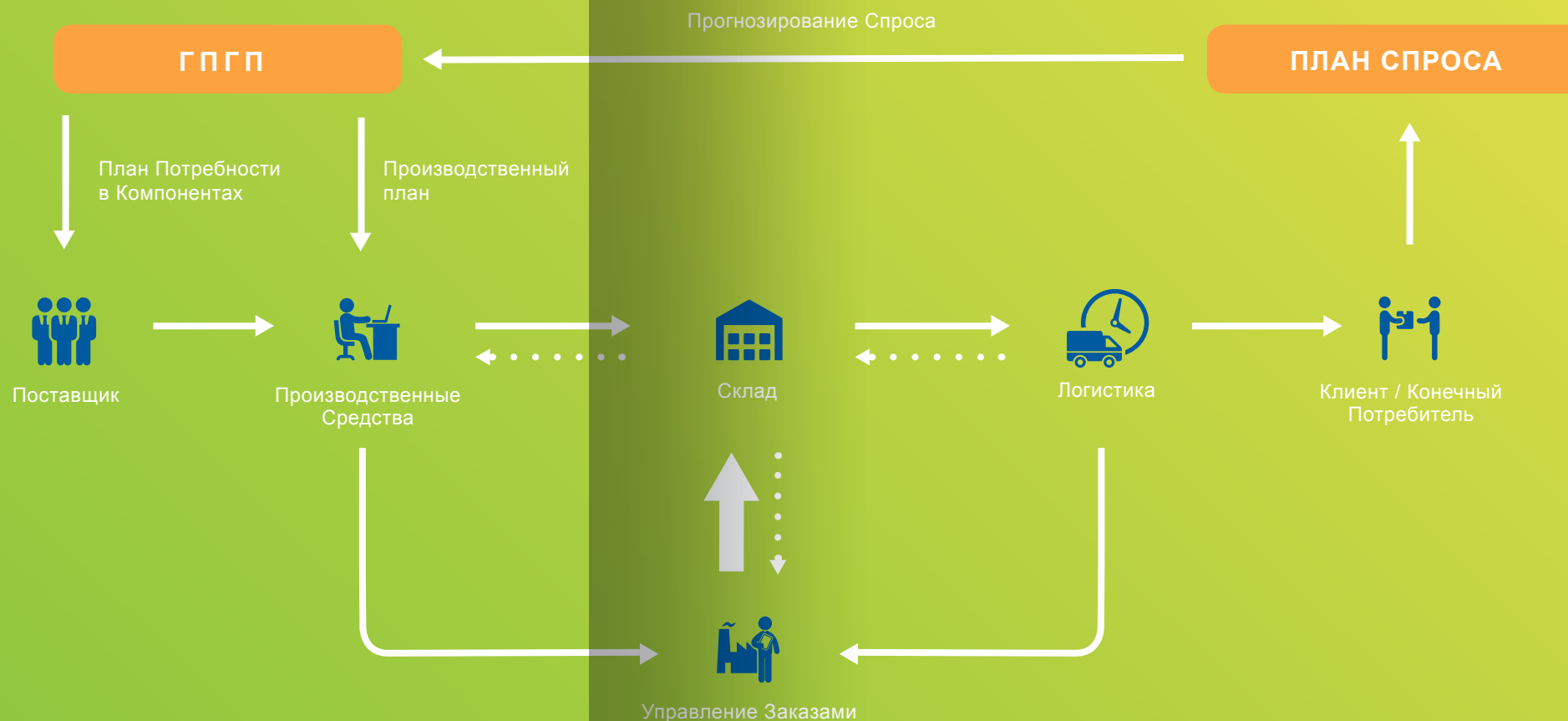
ГЛАВНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОИЗВОДСТВА

Для того, чтобы организовать высокоэффективную и высококвалифицированную систему, позволяющую нам проверять и следить за ходом наших продуктов и поставок, ООО Сари Мас Пэрмаи осуществляет генеральное планирование для обработки заказов клиентов, который включает в себя план продаж и операций (ППО) и главный план-график производства (ГПГП).



Главный план-график производства включает много шагов, начиная от приема запросов и потребностей клиентов для планирования производств, до поставки продукции на рынок.

Посредством ППО наша компания имеет возможность формировать и реализовывать стратегический бизнес-план для повышения производительности труда и поддерживать хорошие отношения в сфере обслуживания клиентов путем анализа рыночных отзывов.





РОД кокосовое масло.

Для того чтобы необработанное кокосовое масло стало пригодным для употребления в пищу, оно должно быть рафинировано, обесцвечено и дезодорировано (РОД). РОД кокосовое масло представляет собой жидкость светло-желтого цвета, которое принимает полутвердую консистенцию при комнатной температуре. РОД кокосовое масло используется в производстве масла для жарки на основе кокосового масла, в массовых производствах пищевых продуктов и в масляно-химической промышленности.

Необработанное кокосовое масло (НКМ)

Необработанное кокосовое масло отжимается из копры, высушенной мякоти хорошо созревшего кокоса. Оно должно быть подвергнуто дальнейшей обработке, чтобы быть пригодным для использования в пищевых продуктах, мылах и в масляно-химической промышленности.



Гранулы копра.

Гранулы копра представляют собой жмых копры, спрессованный в форму гранул.



Дистиллят жирных кислот кокосового масла (ДЖККМ).

Дистиллят жирных кислот кокосового масла представляет собой побочный продукт, полученный в процессе рафинирования необработанного кокосового масла. Это красновато-коричневая жидкость при комнатной температуре и в основном используется в производстве мыла.



Дистиллят жирных кислот пальмового масла (ДЖКПМ).

Дистиллят жирных кислот пальмового масла (ДЖКПМ) представляет собой побочный продукт, полученный в процессе рафинирования необработанного пальмового масла. Это твердая светло-коричневая субстанция при комнатной температуре. Он используется в основном в производстве мыла, моющих средств и частично в косметической промышленности.



Рафинированный, обесцвеченный и дезодорированный (РОД) пальмовый стеарин

РОД пальмовый стеарин представляет собой твердый продукт, полученный путем фракционирования пальмового масла. РОД пальмовый стеарин белого цвета и твердой консистенции при комнатной температуре. РОД пальмовый стеарин используется в производстве маргарина и комбиджиров а также в производстве мыла, свечей, и в масляно-химической промышленности.



Рафинированный, обесцвеченный и дезодорированный (РОД) пальмовый олеин

РОД пальмовый олеин является жидкостью, полученной путем фракционирования пальмового масла. Другой продукт называется РОД пальмовый стеарин, и представляет собой твердую консистенцию. РОД пальмовый олеин - это светлая желтая жидкость при комнатной температуре. РОД пальмовый олеин используется как масло для жарки, а также в массовых производствах пищевой продукции. Он используется в масляно-химической промышленности, в производстве биодизельного топлива, в косметике.



Гидрированное кокосовое масло (ГКМ)

ГКМ -это РОД кокосовое масло, прошедшее через процесс гидрогенизации. ГКМ по структуре представляет собой твердый белый жир, который при нагревании превращается в прозрачную жидкость. ГКМ может быть использован как основное сырье в пищевой промышленности.





ТЕХНОЛОГИИ, ОБЩЕСТВО И СРЕДСТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наша компания использует самые передовые и новейшие технологии, с фокусированием на производстве различных продуктов, которые соответствуют нашим строгим стандартам, а также нахождению лучших способов для охраны окружающей среды. Помимо использования сертифицированного промышленного оборудования и проверочной техники, наше предприятие также прошло сертификацию ISO 22000:2005 в рамках нашего соответствия международным стандартам.

мы работаем с квалифицированными поставщиками со всего мира, в соответствии с последними технологическими разработками. Мы внедряем безопасные и экологически чистые методы производства для создания лучших продуктов.

“ Используя самое современное техническое оборудование и придерживаясь строгих методов контроля качества на каждом этапе нашего производственного процесса.”

Внедряя новейшие средства управления и передовой опыт, мы обеспечиваем развитие нашего бизнеса и его актуальность во времени. В результате такой практики наши клиенты получают выгоду, своевременно приобретая продукцию высокого качества.

Мы интегрировали наш бизнес-процесс, используя высокотехнологичную систему ERP (планирование ресурсов предприятия), с корпоративным

приведением в исполнение. Поступая таким образом, мы значительно повышаем оперативность, поддерживаем постоянно обновленную информацию, уменьшаем

вероятность субъективных ошибок и своевременно доставляем особые товары и услуги для наших клиентов.



Наших 300 квалифицированных, преданных своему делу и мотивированных сотрудников с новейшими производственными технологиями и инновациями.

Гидрогенизация.

РОД кокосовое масло может в дальнейшем быть переработано в частично или полностью гидрогенизированное масло, чтобы увеличить его температуру плавления. Так как натуральное и РОД кокосовое масло плавится при 24° C (76 ° F), продукты, содержащие кокосовое масло, как правило, плавятся в условиях теплого климата. Для подобных климатических условий желательно повышение температуры плавления, таким образом масло подвергается гидрогенизации. Температура плавления гидрогенизированного кокосового масла составляет 36-40° C (97-104° F).

Процесс гидрогенизации представляет собой химическую реакцию между молекулярным водородом и маслом. Процесс обычно используется для уменьшения содержания или насыщения органических соединений. Кокосовое масло содержит только 6% мононенасыщенных и 2% полиненасыщенных жирных кислот. В процессе частичного гидрирования, некоторые из них превращаются в транс-жирные кислоты.



ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПЕРЕД ОБЩЕСТВОМ

Мы любим наше общество!

Мы посвящаем себя поддержке окружающих нас людей.



Для того, чтобы показать свою привязанность, часть нашей прибыли используется для финансирования программ корпоративной социальной ответственности (КСО), которые удовлетворяют потребности общества во многих областях, в частности: в сфере образования, здравоохранения, охране окружающей среды, устойчивого экономического развития и многих других.

Наша компания посвящает себя в оказании положительного влияния на тех, с кем мы встречаемся: наших поставщиков, сотрудников, клиентов, правительства, и наконец, но не в меньшей степени, общества. Помимо выделения средств на наши программы в области КСО, мы призываем наших сотрудников к участию в добровольческой деятельности на благо общества.

Ежегодные мероприятия нашей программы КСО ►



Забота об окружающей среде

Для того, чтобы оказывать положительное влияние на окружающую среду, мы осматриваем региональные окрестности, осуществляем чистку улиц, очистку коллекторов, посадку деревьев или бесплатно предлагаем жителям семена растений и Аква - культуры. Мы проводим окулировки жилых кварталов с целью предотвращения вспышек лихорадки Денге, а также жертвуем средства и инструменты для чистки в наших районах.



Образование

Мы работаем с местными школами, чтобы улучшить их условия, проводя косметические ремонты. Мы также выдаем стипендии для студентов.

Религиозные и национальные праздники.

В течение месяца Рамадана мы раздаем таджил (сладкие десерты, используемые во время Рамадана для выхода из поста) и празднуем с нашими мусульманскими друзьями. Мы помогаем распространять подарочные посылки нашим мусульманским братьям и сестрам на праздничные дни Ураза-Байрам.



Мы также ежегодно проводим празднование Индонезийского Дня Независимости, во время которого люди наслаждаются забавными традиционными играми, такими как соревнования по скоростному поеданию еды крупук (тип крекера) и бегу в рисовых мешках.

Благотворительная деятельность

Мы участвуем в распределении продовольствия и осуществляем благотворительные распродажи с доступными по цене товарами и собираем средства для нуждающихся.



Отдых сотрудников

Хорошо поработал - хорошо отдохни! Мы ежегодно проводим пикники в конце года и встречи с членами нашей команды, чтобы подвести итоги прошедшего рабочего года.

“Правдивость
порождает доверие”

Marilyn Suttle