



РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП
ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА
ПРОГРАММЫ

100

ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
2024







РЕСПУБЛИКА КРЫМ

Отличительными особенностями Республики Крым, на основе которых формировалась экономика полуострова, являются: приморское положение региона, плодородные почвы, теплый климат, а также природные и рекреационные ресурсы. Благодаря сложившимся факторам базовыми отраслями региона являются: пищевая промышленность, производство строительных материалов, машиностроение, сельское хозяйство, а также курортная сфера.

Основу промышленности составляют пищевая, химическая промышленности, машиностроение, в том числе судостроение, а также производство и распределение электроэнергии, газа и воды.

Стратегическим ориентиром развития аграрной сферы является создание мощной сырьевой базы для формирования продовольственного комплекса, способного не только удовлетворять потребности населения и рекреантов в основных видах продовольствия, но и повысить экспортный потенциал традиционных для Крыма отраслей: виноградарства и виноделия, садоводства, овощеводства.

Климатические условия Крыма позволяют выращивать на его территории большинство сельскохозяйственных культур умеренного пояса и некоторые субтропические культуры.

Садоводство в Республике представлено выращиванием семечковых (яблоки, груши) и косточковых (сливы, персики, абрикосы, черешня) культур. Климат региона благоприятен для возделывания эфиромасличных культур (кориандр, роза, лаванда, шалфей), а также сырья для производства биотоплива (рапс). Республика известна различными сортами винограда, используемыми для изготовления высококачественных вин, коньяков и соков.

Животноводство представлено такими подотраслями, как птицеводство, овцеводство, свиноводство, молочное и мясное скотоводство.

Территория Республики характеризуется значительными запасами строительного минерального сырья: камень строительный, камень облицовочный, камень пильный, сырье цементное, мергель, гипс и ангидрит, песок, керамзитовое и стекольное сырье. Сырьевая база региона позволяет наращивать мощности по производству цемента, стеновых материалов, железобетонных конструкций и изделий, щебня, песка.

Стратегической целью развития Республики Крым является формирование современного международного туристского центра, который будет соответствовать трем основным критериям: круглогодичности, востребованности и конкурентоспособности.

Курортные ресурсы Крыма наряду с благоприятными климатическими условиями и лечебными грязями включают в себя более 50 соляных озер, 6 месторождений лечебных грязей и более 100 минеральных источников.

Но самую большую ценность Крымского полуострова составляют люди, которые здесь живут и своим трудом приумножают богатство родного края. Со многими из них и результатами их труда вы можете познакомиться, листая страницы каталога.



ПРИВЕТСТВУЮ ВСЕХ КРЫМСКИХ УЧАСТНИКОВ ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА ПРОГРАММЫ «100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ»!

Всероссийский Конкурс программы «100 лучших товаров России» уже стал доброй традицией и является важной составляющей популяризации достижений отечественной промышленности и сферы услуг.

Это мероприятие выполняет важную миссию – позволяет на конкурсной основе определить лучшие образцы российской продукции и услуг, распространить положительный опыт отечественных предприятий и организаций по повышению качества продукции, внедрению передовых технологий производства.

Качество – категория сложная и многогранная. Она включает в себя и экономические, и социальные аспекты, и безопасность товаров и услуг. Все это объединено в понятие «качество жизни человека».

Критерии оценки деятельности предприятия, установленные условиями Конкурса, ориентируют участников на внедрение современных систем менеджмента – качеством, безопасностью продукции, экологической деятельностью предприятия. Во время проведения Конкурса выявляются лидеры, готовые уже сегодня выполнять жесткие законодательные требования.

Участие в Конкурсе исключительно добровольное, а заинтересованность предприятий свидетельствует о формировании принципиально нового отношения к качеству. В условиях конкуренции товаропроизводители непрерывно ищут способы убедить потребителей отдавать предпочтение именно их товарам и услугам. Участие в Конкурсе в определенной степени решает эту задачу.

Сегодня нам приходится работать в условиях острого соперничества во всех сегментах рынка, от конкурентоспособности выпускаемой продукции или оказываемых услуг зависит не только имидж отдельной компании, но и престиж всей Республики, поэтому повышению качества товаров и услуг региональных предприятий мы уделяем самое пристальное внимание.

Поздравляю руководителей и коллективы предприятий, вышедших в финал регионального этапа Всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России», и желаю новых идей, их технологического воплощения и, как результат, – экономического успеха.

С уважением
Генеральный директор ФБУ «Крымский ЦСМ»
Коптев Геннадий Михайлович

100 ЛЕТ НА СТРАЖЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

ФБУ «Крымский ЦСМ» осуществляет полномочия Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в реализации государственной политики в сфере стандартизации, обеспечения единства измерений, подтверждения соответствия в пределах функций, определенных Уставом.

ФБУ «Крымский ЦСМ» создает в Республике Крым условия для обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, повышения их конкурентоспособности, способствует внедрению в промышленности современных стандартов и передовых систем управления. Центр обеспечивает в регионе государственную политику единства измерений, защиты граждан и отечественной экономики от последствий недостоверных результатов измерений.

В 2023 году ФБУ «Крымский ЦСМ» исполнилось 100 лет. За это время была наработана собственная материальная база, воспитан высокопрофессиональный коллектив специалистов. Посредством аккредитации предприятие получило признание и имеет полномочия на осуществление государственных функций в области обеспечения единства измерений, стандартизации и подтверждения соответствия, классификации объектов туриндустрии.

В области обеспечения единства измерений функционируют следующие отделы:

- отдел поверки и калибровки геометрических средств измерений.

Отдел осуществляет поверку и калибровку средств измерений длины, плоского угла, оптико-механических приборов, средств измерений автосервисов, средств измерений и приборов дорожно-строительных лабораторий и др. На Крымском эталонном базисе 2 разряда осуществляются метрологические работы по поверке геодезических приборов, в т. ч. тахеометров электронных, дальномеров лазерных, GPS и GNSS (Глонасс) – приемников спутниковых геодезических;



- отдел поверки и калибровки механических средств измерений.

Отдел занимается поверкой и калибровкой весов, дозаторов, поверкой средств измерений силы, твердости, параметров потока расхода, уровня и объема веществ, средств измерений на АЗС и нефтебазах, автоцистерн и резервуаров для перевозки и хранения нефтепродуктов и пищевых продуктов;

- отдел поверки и калибровки теплотехнических средств измерений.

Отдел проводит работы по поверке и калибровке средств измерений потока, расхода, уровня, объема вещества: преобразователей расхода, водо- и теплосчетчиков всех типов, aspirаторов, бытовых и промышленных счетчиков газа всех типов, корректоров, вычислителей объема газа, количества тепла, пробоотборных устройств, уровнемеров, средств измерений давления, вакуума, теплофизических и температурных величин; осуществляет аттестацию испытательного оборудования и технический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования;

- отдел поверки и калибровки электрических средств измерений.

Основная деятельность отдела – поверка и калибровка амперметров, вольтметров, ампервольтметров постоянного и переменного тока, ваттметров переменного тока, фазометров, вольтамперфазометров; клещей токоизмерительных; счетчиков электрической энергии однофазных и трехфазных; омметров, мегаомметров цифровых постоянного и переменного тока; калибраторов постоянного тока и напряжения; компараторов напряжения и сопротивления; магазинов и мер электрического сопротивления постоянного тока; потенциометров постоянного тока; приборов универсальных измерительных и др.; аттестацией высоковольтного испытательного оборудования, Отделом используется передвижная поверочная лаборатория по поверке трансформаторов тока и трансформаторов напряжения;

- отдел поверки и калибровки физико-химических средств измерений.

Отдел проводит поверку и калибровку по следующим видам измерений: измерения физико-химического состава и свойств веществ (вискозиметры, ареометры, влагомеры и анализаторы зерна, хроматографы, газоанализаторы, анализаторы нефти и нефтепродуктов, анализаторы паров этанола, рН-метры и т.д.); оптико-физические измерения (фотоэлектроколориметры, спектрофотометры, фотометры пламенные, дымомеры, рефрактометры, поляриметры, сахариметры и т.д.); средства измерения медицинского назначения (анализаторы биологических проб – биохимические, гематологические, иммуноферментные, гемокоагулометры);

- отдел поверки и калибровки радиотехнических средств измерений.

Отдел проводит поверку (калибровку) генераторов НЧ, ВЧ, СВЧ, вольтметров, осциллографов, частотомеров электронносчетных, анализаторов спектра, измерителей нелинейных искажений, систем измерения длительности телефонных соединений, секундомеров, средств измерений медицинского назначения, автоматизированных информационно-измерительных систем коммерческого учета (АИИС КУЭ) и др.; проводит испытания в целях утверждения типа АИИС КУЭ;

- отдел метрологического обеспечения и экспертиз.

Отдел проводит метрологическую экспертизу проектной, кон-





структурской технологической, эксплуатационной документации, нормативных и других документов, применяемых при разработке, производстве, испытаниях и эксплуатации изделий, продукции и в сфере услуг; работы по оценке состояния измерений в лабораториях.

В области стандартизации функционирует отдел стандартизации и технических регламентов, который оказывает предприятиям и организациям всех форм собственности следующие услуги: подбор и актуализация нормативных документов; разработка, экспертиза и согласование технических условий; регистрация каталожных листов; информационное обслуживание фондов нормативных документов предприятий; проведение регионального этапа Всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России».

В области подтверждения соответствия функционируют:

- отдел по подтверждению соответствия продукции.

Проводит добровольную сертификацию пищевой продукции в Национальной системе сертификации;

- отдел по подтверждению соответствия услуг и систем менеджмента.

Проводит добровольную сертификацию в Национальной системе сертификации: услуг питания, услуг проживания, услуг детских оздоровительных лагерей, туристских услуг, услуг по ремонту и техническому обслуживанию автотранспортных средств, сертификацию систем менеджмента: качества, экологического менеджмента, безопасности пищевой продукции, безопасности труда и охраны здоровья, классификацию гостиниц и пляжей.

- испытательная лаборатория пищевой и промышленной продукции.

Обеспечивает комплекс услуг по отбору проб и лабораторным испытаниям. В область аккредитации лаборатории входят: пищевые продукты и продовольственное сырье; вода питьевая и минеральная, природная, дистиллированная; продукция общественного питания; парфюмерно-косметическая продукция; товары бытовой химии; нефтепродукты. Испытательная лаборатория имеет лицензию на деятельность в области использования возбудителей инфекционных заболеваний III-IV групп патогенности и генно-инженерно-модифицированных организмов III-IV степени потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах.

На сегодняшний день ФБУ «Крымский ЦСМ» динамически развивается, движется вперед, осваивает новые направления.

И перед собой Центр ставит основную цель – служить на благо государства, национальной экономики, обеспечивая права российских граждан на качественные и безопасные товары и услуги.

*Руководитель: генеральный директор –
Коптев Геннадий Михайлович*

🏠 **Адрес:** 295000, Республика Крым, г. Симферополь, ул. имени газеты «Крымская Правда», зд. 61

☎ **Телефон:** (3652) 44-69-61; (3652) 77-35-43 (многоканальный)

Электронная почта: kanc@crimeacsm.ru, crimea_csm@mail.ru

Сайт: www.crimeacsm.ru

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА «100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ»

1 Основные положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует статус и порядок проведения регионального этапа Конкурса «100 лучших товаров России».

1.2 Настоящее Положение определяет требования к участникам регионального этапа Конкурса, порядку предоставления заявок на региональный этап Конкурса, сроки проведения. Положение действует до завершения конкурсных мероприятий.

1.3 Дополнительная информация, комментарии к конкурсным номинациям, порядок формирования заявок публикуется на официальном сайте ФБУ «Крымский ЦСМ».

2 Цели регионального этапа Конкурса

2.1 Содействие всестороннему совершенствованию деятельности товаропроизводителей с учетом требований нормативных правовых актов и систем производственного менеджмента на основе национальных стандартов Российской Федерации.

2.2 Повышение доверия потребителей к отечественным товарам и услугам.

2.3 Консолидация научного, инженерного и административно-производственного потенциалов предприятий и организаций в целях продвижения идей качества, экологичности, безопасности и ресурсоэффективности в сферы хозяйственной деятельности производителей, а товаров – в среду их потребителей

2.4 Общественно-государственная поддержка позитивных процессов повышения качества и безопасности продукции и услуг на предприятиях и в организациях различных секторов экономики, в том числе микропредприятий, а также предприятий малого и среднего бизнеса.

2.5 Содействие повышению конкурентоспособности реального сектора российской экономики, ускорению импортозамещения и наполнению внутреннего рынка страны инновационными, высококачественными, экологичными и безопасными товарами отечественного производства.

3 Задачи регионального этапа Конкурса

3.1 Стимулирование организаций конкурсантов к повышению качества, безопасности и конкурентоспособности региональной продукции и услуг путем внедрения высокоэффективных методов управления качеством, улучшения внутренних процессов, внедрения систем управления качеством, проведения добросовестных внутренних и внешних оценок своей продукции в процессе производства и перед вводом в обращение.

3.2 Оказание консультативно-методической помощи в областях внедрения и развития эффективных систем менеджмента (в областях качества, экологичности, безопасности труда и охраны здоровья, материало- и энергоэффективности) отечественным товаропроизводителям, в том числе микро- и малым предприятиям.

3.3 Мониторинг и стимулирование внедрения технико-технологических, инфраструктурных, организационно-управленческих и иных инноваций на основе обмена опытом хозяйственной деятельности предприятий и организаций конкурсантов.

3.4 Мониторинг результатов деятельности товаропроизводителей.

3.5 Защита товаропроизводителей от контрафакта с применением голографической идентификации (голографический проект «Знак победителя»).

3.6 Непрерывная актуализация базы данных корпоративно-информационной системы, и на этой основе достоверное информирование потребителей о лучших отечественных товаропроизводителях и их товарах.

3.7 Содействие товаропроизводителям в повышении их имиджа, конкурентоспособности и в продвижении товаров на внутренних и зарубежных рынки.

3.8 Распространение позитивного опыта российских предприятий и организаций путем издания печатной продукции, размещения информации в интернете, оказания помощи в проведении региональных выставок и ярмарок.

4 Организаторы

4.1 Организатором Программы «100 лучших товаров России» является Межрегиональная общественная организация «Академия проблем качества им В.В. Бойцова» (далее — Академия).

Программа реализуется при поддержке:

Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) на основе Соглашения об общественно-государственном партнерстве и сотрудничестве от 10.06.2016 и Совета по качеству при Росстандарте;

Автономной некоммерческой организации «Российская система качества» на основе Соглашения о партнерстве и сотрудничестве от 21.07.2017.

Программа организуется на постоянной основе в формате общественно-государственного партнерства.

Основанием для организации и проведения Конкурса в 2024 году является письмо МОО «Академия проблем качества им. В.В. Бойцова» Главам субъектов Президиума Академии к руководителям региональных центров стандартизации, метрологии и испытаний Росстандарта от 01.02.2024 г. № 120-9А/100-02, Регламент Всероссийского конкурса Программы «100 лучших товаров России» 2024 года и настоящее Положение.

4.2 Организатором регионального этапа Конкурса на территории Республики Крым является Федеральное бюджетное учреждение «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Крым» (далее – ФБУ «Крымский ЦСМ») в соответствии с доверенностью и договором поручения от 08.02.2024 № 9101 МОО «Академия проблем качества им. В.В. Бойцова», при поддержке и участии органов исполнительной власти и муниципальных образований Республики Крым.

На базе ФБУ «Крымский ЦСМ» создается Региональная комиссия по качеству Республики Крым (далее – РКК).

Состав РКК формируется из представителей региональных органов исполнительной власти, территориальных органов федеральных органов исполнительной власти, общественных и некоммерческих организаций, экспертов ФБУ «Крымский ЦСМ». Также в состав РКК могут привлекаться в качестве экспертов специалисты в конкретных областях деятельности в соответствии с номинациями оцениваемых видов продукции и услуг. Состав РКК утверждает Председатель региональной комиссии по вопросам качества Республики Крым – генеральный директор ФБУ «Крымский ЦСМ».

РКК разрабатывает перечень мероприятий по организации и проведению конкурса, в том числе:

- утверждает календарный план своей работы с учетом завершения конкурса до 4 июня;
- информирует потенциальных участников конкурса, включая руководство предприятий, организаций, общественность и СМИ, о начале очередного конкурса и финансовых условиях его проведения;
- определяет перечень предприятий и индивидуальных предпринимателей участников регионального этапа конкурса;
- представляет предприятиям полный пакет документов в электронном виде, необходимых для участия в конкурсе;
- совместно с руководством предприятий (организаций) проводит общественные смотры продукции участников конкурса;
- осуществляет всестороннюю экспертную оценку представленных товаров и выдвигает лучшие из них на федеральный этап;
- предоставляет предприятиям методику проведения самооценки выставляемых на конкурс товаров (продукции и услуг);
- определяет размер регистрационного взноса;
- утверждает форму заявки на участие в конкурсе, анкеты на товар (услугу), договора об оказании услуг, матрицы экспертных оценок;
- определяет предприятия, вышедшие на федеральный этап конкурса, оформляет итоговый протокол и заключение, направляемые в дирекцию программы «100 лучших товаров России» вместе с комплектом документов для участия товаров в федеральном этапе конкурса.

5 Участники Конкурса

Участниками Конкурса могут быть предприятия и организации Республики Крым различных организационно-правовых форм собственности, в том числе микробизнеса, малого и среднего бизнеса, осуществляющие производство продукции или оказание услуг.

6 Условия проведения Конкурса

Конкурс проводится в следующих двух товарных группах:

- продукция;
- услуги.

В Конкурсе предусмотрены номинации:

- «А» – Продовольственные товары;
- «В» – Промышленные товары для населения;

- «С» – Продукция производственно-технического назначения;
- «Р» – Изделия народных и художественных промыслов;
- «U» – Услуги для населения;
- «V» – Услуги производственно-технического назначения.

7 Регламент регионального этапа Конкурса

7.1 Региональный этап Конкурса проводится в четыре этапа:

- прием и регистрация заявок;
- экспертиза представленных документов;
- экспертная оценка продукции/услуги (заседание экспертной комиссии)
- подведение итогов.

7.2 К участию в региональном этапе Конкурсе не допускаются следующие товары:

- лекарственные формы и средства;
- табачные изделия;
- продовольственные товары, в состав которых входят генно-модифицированные составляющие, превышающие установленные соответствующими нормативно-правовыми актами и национальными стандартами значения, а также любая продукция, услуга, не соответствующая требованиям действующих технических регламентов;
- услуг социально-сомнительного характера, например, игорных заведений.

8 Этапы

8.1 Прием и регистрация заявок

8.1.1 Для участия в региональном этапе Конкурса организация подает в ФБУ «Крымский ЦСМ» заявку и комплект документов в период, установленный календарным планом Конкурса.

Заявка на участие в конкурсе оформляется только на один вид (тип, марку), выпускаемого или на одну ассортиментную группу конкурсного товара выпускаемого по одному нормативному документу (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СТО).

К ассортиментной группе относятся товары: из одного набора, класса, вида или назначения, объединенные сходным составом потребительских свойств и применения, по общности упаковки, либо по признаку единства идентификации ассортимента товаров (продукции или услуги), размещенных в одной упаковочной единице, например, набор различных конфет. В одну ассортиментную группу входит не более четырех типовых представителей, сходных по конструкции (конфигурации).

Количество подаваемых на регистрацию заявок на участие в конкурсе от одного предприятия, организации или частного предпринимателя не ограничено.

8.1.2 Состав комплекта документов на конкурсный товар/услугу

8.1.2.1 Документация предприятия на бумажных носителях:

- заявка на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса Программы «100 лучших товаров России»;
- анкета на товар (продукцию, услугу) заполняется в соответствии с номинациями (отправляется в формате Word на электронную почту kgcsms_ntd@mail.ru оригинал предоставляется на бумажном носителе с подписью руководителя и печатью организации);
- копии сертификатов соответствия или деклараций о соответствии продукции требованиям ТР ТС, ТР ЕАЭС, продукции и услуг – требованиям добровольной системы сертификации; уведомления от органов санитарно-эпидемиологического надзора;
- копия экологического сертификата на продукцию; (при наличии);
- копия протоколов испытаний заявленной продукции;
- копия протокола испытаний и/или подлинник гарантийного письма руководителя предприятия-товаропроизводителя об отсутствии (особенно в детском питании) или о допустимом содержании генетически модифицированных организмов (ГМО) в пищевой продукции;
- копия свидетельства (при наличии) о государственной регистрации продукции в рамках Евразийского экономического союза;
- образец этикетки или упаковки с информацией для потребителей (маркировки);
- копии документов, подтверждающих обоснованность вынесения на упаковку (маркировку) информации об отличительных признаках товара (продукции).
- паспорт изделия и инструкция по его применению (при наличии).

8.1.2.2 Документация предприятия (при наличии) на электронных носителях (скан-копии) направляется в ФБУ «Крымский ЦСМ» посредством флеш-накопителя:

- документы на интеллектуальную собственность по п. 3.1.4 (для номинаций «Продовольственные товары», «Промышленные товары для населения», «Продукция производственно-технического назначения»), по п. 3.3.7 (для номинации «Изделия народных и художественных промыслов»), по

п. 3.1.3 (для номинаций «Услуги для населения», «Услуги производственно-технического назначения») (при наличии);

– сертификаты соответствия для систем менеджмента/система менеджмента качества (СМК), система экологического менеджмента (СЭМ), система менеджмента безопасности труда и охраны здоровья (СМБТиОЗ), система менеджмента энергоэффективности (СМЭ), система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) (при наличии) или на интегрированную систему менеджмента;

– приказ Руководителя о разработке, внедрении системы менеджмента, в случае, если система менеджмента внедрена, но ещё не сертифицирована;

– дипломы (Лауреата/Дипломанта) конкурсов Премий Правительства РФ в области качества;

– титульный лист экологического паспорта природопользователя (при наличии);

– документ, подтверждающий безопасность товара для потребителей, в т.ч. для химической продукции – паспорта безопасности, для химических веществ – документы о соответствии регламенту REACH (при наличии);

– свидетельство о регистрации опасного объекта (в государственном реестре опасных производственных объектов);

– полис обязательного страхования гражданской ответственности (для владельца опасного объекта – за причинение вреда в результате аварии) (при наличии);

– документы по энергосбережению и энергоэффективности на предприятии;

– титульный лист коллективного договора или устава;

– лицензии на виды деятельности, на право пользования первичными ресурсами, на сбросы, выбросы и отходы;

– свидетельство на право применения товарного знака, торговой марки на продукцию, или на знак обслуживания для услуг (при наличии);

– копия каталожного листа продукции;

– копия свидетельства о постановке на государственный учет объекта, оказывающего негативное воздействие на окружающую среду (ФЗ от 10 января 2002 № 7-ФЗ, ст. 4.2 (для предприятия категории обязательно внедрение наилучших доступных технологий);

– копии документов (сертификаты соответствия, декларации о соответствии и др.), подтверждающих безопасность применяемых при производстве конкурсной продукции сырья, материалов, комплектующих;

– копии (при наличии) всех политик, действующих на предприятии;

– отзывы потребителей о качестве продукции/услуг (не менее 5);

– динамика объемов производства и продаж за последние два года;

– иллюстративный материал для верстки каталога в соответствии с Требованиями к представлению исходных материалов (приложение 5 к Регламенту);

– копии технической документации на конкретный вид продукции: СТО, ТИ, ТУ. В случаях, когда по решению предприятия (изготовителя), данные документы отнесены к конфиденциальной информации и являются объектом коммерческой тайны, предоставляются сканы титульных листов. Копии ГОСТ и ГОСТ Р предоставлять не нужно.

Примечание.

1) Скан-копии должны быть кратко словесно идентифицированы, а не только пронумерованы;

2) Все указанные документы, копии которых предоставляются в комиссию, должны иметь срок действия до 31 декабря текущего года. Для документов, сроки которых заканчиваются ранее вышеуказанной даты, предприятия представляют письма, подтверждающие проведение работ по продлению сроков действия документов на соответствующие товары;

3) документы не возвращаются, но обеспечивается конфиденциальность использования представленной информации.

Секретарь РКК принимает заявки с комплектом документов и ведет их учет в журнале регистрации заявок с присвоением номера, указанием даты их приема.

ФБУ «Крымский ЦСМ» в течение 5 дней со дня получения заявки заключает договор на оказание услуг в рамках участия в региональном этапе Конкурса «100 лучших товаров России» с организацией-участником, направляет ей счет на оплату.

8.2 Анализ представленных документов

После регистрации оргкомитетом РКК проводится анализ заявки и представленных документов относительно:

- правильности оформления заявки и достоверности реквизитов заявителя;
- правильность заполнения заявки относительно конкурсной продукции/услуги: определение ассортиментной группы включающей не более четырех типовых представителей, выпускаемых по одному нормативно-техническому документу (ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ТУ, др.);
- наличия необходимых документов, как на бумажных носителях, так и в электронном виде;
- наличия необходимых подписей и оттиска печати на заявке, анкете и скан-копиях документов;
- правильность формирования комплекта документов на электронных носителях, в т.ч. соблюдение требований к материалам для верстки каталога Всероссийский конкурс Программы «100 лучших товаров России»

8.3 Экспертная оценка продукции/услуги

РКК производит всестороннюю экспертную оценку качества, экологичности, безопасности и охраны труда, материало– и энергоэффективности, а также других характеристик, необходимых для объективного определения лучших товаров регионального этапа, в том числе:

- устраивает выставки, обсуждения, дегустации продуктов, опросы потребителей о качестве и безопасности, экологичности и ресурсоэффективности товаров;
- организует (при необходимости) дополнительные испытания конкурсных товаров;
- учитывает наличие (отсутствие) сведений о претензиях к товарам предприятий-конкурсантов со стороны региональных контролирующих органов.

Эксперты РКК на основе анализа документов, материалов и образцов, представленных предприятиями, заполняют Матрицу экспертных оценок (далее – МЭО) товара.

8.4 Подведение итогов

При подведении итогов и документировании результатов регионального этапа РКК руководствуется идентификаторами из документа «Заключение РКК».

РКК выдвигает товары на федеральный этап Конкурса из числа победителей регионального этапа и оформляет Итоговый протокол с приложениями: «Заключение РКК», Матрицу экспертных оценок, рекомендации для награждения призами Конкурса и помогает товаропроизводителям оформить пакет документов.

9 Награждение участников регионального этапа

По результатам регионального этапа РКК издает каталог, размещает информацию на сайте, организует награждение победителей, участвует в организации выставок. Победителям регионального этапа Конкурса вручаются дипломы, наградная и сувенирная продукция.

10 Сроки проведения

Сроки проведения регионального этапа Конкурса «100 лучших товаров России» (8 февраля – 4 июня текущего года):

- прием заявок – до 25 мая текущего года;
- работа РКК – май – июнь текущего года.

11 Финансовое обеспечение Конкурса

Участие предприятий и организаций в Конкурсе осуществляется на основе целевого финансирования его участниками.

Организация – заявитель оплачивает регистрационный взнос при подаче заявки на участие в Конкурсе. Регистрационный взнос включает в себя расходы на рекламную кампанию, на организационно-методическое, техническое и информационное обеспечение конкурса, проведение мероприятий награждения победителей конкурса, издание каталога товаров и услуг победителей конкурса, организацию и проведение мероприятий конкурса. Мероприятия конкурса осуществляются в пределах средств образованного фонда.

Основанием для оплаты регистрационного взноса организацией-заявителем за участие в Конкурсе являются:

- заявка на участие в конкурсе;
- договор на оказание услуг в рамках участия в региональном этапе Конкурса «100 лучших товаров России» (далее – Договор), заключаемый между ФБУ «Крымский ЦСМ» и организацией-участником;
- счет на оплату, выставленный ФБУ «Крымский ЦСМ» на основании зарегистрированной заявки участника.



ПРОДУКЦИЯ

*Продовольственные товары
Промышленные товары для населения
Продукция производственно-
технического назначения*

Акционерное общество «Крымская фруктовая компания» (АО «Крымская фруктовая компания»)

Акционерное общество «КРЫМСКАЯ ФРУКТОВАЯ КОМПАНИЯ» входит в состав АО Фирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачёва и является крупнейшим производителем яблок в России.

АО «КФК» осуществляет деятельность по выращиванию и подготовке в реализацию яблок свежих по pomологическим сортам: Ред Фри, Гала, Кандиль Синап, Голден, Джонаголд, Ренет Симиренко, Гренни Смит, Фуджи, Бреберн, Чемпион, Жеромин, Гала Девил, Гала Маст, Крипс Пинк под торговой маркой «Пинк Леди» согласно ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».

Яблоки – это настоящий клад витаминов и минералов.

Яблоки отлично подходят для употребления в свежем виде благодаря своему сладкому вкусу и сочной мякоти. Они так же являются универсальными фруктами, которые можно использовать для приготовления салатов, десертов и других кулинарных блюд.

*Руководитель: исполнительный директор –
Берегельская-Фещук Алла Владимировна*

Адрес: 297012, Республика Крым, Красногвардейский р-н, с. Петровка, Квартал Общественный Центр

Телефон: 8 (800) 551-67-80

Электронная почта: kfk.office@druzhbanarodov.ru

Сайт: <https://druzhbanarodov.ru/>





Яблоки сорт «Пинк Леди»

Яблоки свежие ТМ Пинк Леди: кожица уплотнённая, блестящая имеет зеленовато-жёлтый оттенок с малиново-розовым румянцем, на большей поверхности плода. Мякоть белая, очень сочная и плотная, вкус кисло-сладкий с привкусом лесной ягоды и ванили. Назначение плодов – десертное.

Яблоки сорт «Гала Дэвил»

Яблоки свежие Гала Дэвил: плоды равномерного тёмно-красного цвета, кожица глянцевая. Плоды имеют правильную округло-коническую продолговатую форму. Мякоть жёлтого цвета, плотная, сочная, хрустящая. Вкус сладкий с грушевым послевкусием. Назначение плода – десертное (универсальное).



Яблоки сорт «Голден Рейнджерс»

Яблоки свежие Голден Рейнджерс: плоды имеют правильную округло-коническую продолговатую форму. Кожица средней толщины, эластичная, гладкая. Окраска плода золотисто-жёлтая. Вкус сладкий с лёгкой кислинкой, сбалансированный. Мякоть жёлтая, плотная, мелкозернистая, ароматная и сочная. Цвет мякоти жёлтый. Назначение плодов – десертное (универсальное)

Яблоки сорт «Ренет Симиренко»

Яблоки свежие Ренет Симиренко — легендарный сорт. Плоды округлой формы, немного приплюснутые, слегка скошенные. Кожица гладкая светло-зелёного цвета с умеренным восковым налётом. Мякоть сочная, сладкая с приятной кислинкой, мелкозернистая. Вкус – вино-сладкий, гармоничный. Назначение плодов универсальное.



Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Научно-исследовательский институт сельского хозяйства Крыма» (ФГБУН «НИИСХ Крыма»)

Основными целями деятельности Федерального государственного бюджетного учреждения науки «Научно-исследовательский институт сельского хозяйства Крыма» являются проведение научных исследований и опытно-конструкторских работ, внедрение достижений науки и передового опыта в сфере агропромышленного комплекса, способствующих его технологическому и социально-экономическому развитию.

Основными направлениями деятельности учреждения являются:

- разработка и внедрение почвозащитных и водоохраных систем земледелия;

- создание новых сортов и гибридов сельскохозяйственных культур;

- разработка экономических моделей и организационных форм производства сельскохозяйственной продукции;

- разработка новых образцов сельскохозяйственных машин и технологических процессов для растениеводства и животноводства;

- производство и реализация элитных семян зерновых, овощных, кормовых и эфиромасличных культур;

- осуществление научно-консультационного и информационного обеспечения товаропроизводителей разных форм собственности;

- проведение испытаний, доработка конкурентоспособных научных разработок в соответствии с условиями региона.

В 2024 году ФГБУН «НИИСХ Крыма» отмечает 100-летний юбилей со дня своего основания.

Руководитель: директор –

Паштецкий Владимир Степанович,
*член-корреспондент РАН,
доктор сельскохозяйственных наук*

Адрес: 295043, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Киевская, 150

Телефон: 8 (3652) 560-007; +7 (978) 970-70-93

Электронная почта: priemnaya@niishk.site

Сайт: <http://niishk.site>





Салатные масла – это смеси из нерафинированного горчичного масла, полученного способом холодного прессования и масляных экстрактов пряно-ароматических растений и пряностей на горчичном масле.

Масло растительное холодного прессования «Масло черного тмина»

Масло черного тмина «Крымский хан» (*Nigella sativa* L.) – пищевое нерафинированное мало, полученное методом холодного прессования. Ценность продукта определяется оптимальным для здоровья человека жирнокислотным составом и содержанием биологически активных веществ – антиоксидантов группы терпеновых соединений, флавоноидов и витаминов.

Масло растительное холодного прессования «Салатное масло Крымское острое»

В составе чабер, базилик, мята перечная, пажитник, кориандр, чеснок, перец черный, перец красный горький.

Масло растительное холодного прессования «Салатное масло Крымское пряное»

В составе чабер, тимьян, базилик, эльсгольция Стаунтона, душица, куркума.

Масло растительное холодного прессования «Салатное масло Крымское ароматное»

В составе иссоп, розмарин, мята перечная, душица, кориандр, перец душистый.



Общество с ограниченной ответственностью «Новатор» (ООО «Новатор»)

Джанкойский молокозавод «НОВАТОР» является крупнейшим предприятием по переработке молока в Республике Крым. Предприятие выпускает настоящую живую молочную продукцию, которая помимо своих отменных вкусовых качеств несет всю необходимую заложенную природой пользу, и является неизменным фундаментом нашего здоровья. Бренды «Джанкойское молоко», «Джанкойский сыр», «Азбука Крыма», «Милая деревня» хорошо знакомы жителям и гостям Крыма. Ассортимент включает в себя сливочное масло, сыры твердые и полутвердые, плавленые и рассольные, мягкие сыры, цельномолочную, кисломолочную и термостатную продукцию.

На предприятии внедрены международные стандарты менеджмента безопасности и качества.

Завод имеет производственную лабораторию, оснащенную современным оборудованием и тест-системами. Она осуществляет доскональную проверку входящего молока как по физико-химическим показателям, так и на наличие антибиотиков и обеспечивает жесткий контроль каждой производственной партии. Поэтому потребитель может быть уверен в высочайшем качестве и пищевой безопасности.

Многолетний опыт, традиционные рецептуры, без использования заменителей и консервантов, современное оборудование, первоклассное сырье, более 1200 специалистов, которые ежедневно вкладывают свои силы и душу в любимое дело. Все для того, чтобы потребитель получал полезную и натуральную молочную продукцию.

Собственный автопарк предприятия позволяет осуществлять быструю и качественную доставку на завод сырого молока в специализированных цистернах с охлаждением и отвечает за наличие свежайшей готовой продукции во всех городах Крыма. Фирменная торговая сеть предприятия на сегодняшний день насчитывает более 200 торговых точек.

Грамотное управление и топ-менеджмент, слаженный коллектив профессионалов своего дела, постоянное стремление вперед, открытость инновациям, тщательный выверенный контроль всех без исключения этапов производства и чуткая реакция на ассортиментные требования рынка позволяют нам быть лучшими в своем сегменте.

Оборудование завода постоянно модернизируется, увеличиваются производственные мощности, расширяется ассортимент выпускаемой продукции, осваиваются новые виды продукции.

Руководитель: директор –
Залесский Руслан Петрович

Адрес: 296100, Республика Крым, г. Джанкой, ул. Первомайская, д. 62

Телефон: 8 (800) 234-90-99; +7 (36564) 3-11-30

Электронная почта: contact@novator.com.ru

Сайт: <http://novator.com.ru/>

НОВАТОР
— ЗАВОД —
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ





Сыр плавильный пастообразный с беконом с массовой долей жира в сухом веществе 55% ТЗ Азбука Крыма

Приятный традиционный вкус сливочного сыра с беконом подарит Вам гамму приятных органолептических ощущений. Более того, плавильный сыр на хрустящем крекере или свежем ломтике батона станет приятным и полезным дополнением к завтраку для вас и ваших детей. Он богат белком и зарядит вас энергией на весь день. Плавильный сыр любим всеми.

Сыр «Моцарелла мини» с массовой долей жира в сухом веществе 45% ТЗ Джанкойский сыр

Рожденная в Италии Моцарелла имеет поклонников во всех странах, на сегодняшний день это самый продаваемый в мире сыр. Название сыра происходит от слова «Моцаре», что в переводе – «резать», и отражает процесс изготовления. Нежная и кремовая текстура, свежий и сливочный вкус делают Моцареллу отличным компаньоном к любым блюдам. Сыр улучшает качества других ингредиентов, сочетается с овощами, зеленью, оливками и белым вином. Наша Моцарелла представлена в двух вариантах: большой шарик и 12 мини-шариков. Если вы хотите попробовать всю палитру этого сыра, перед дегустацией оставьте его при комнатной температуре. Так он точно раскроет все свои качества.



Сыр полутвердый «Амстердам» с массовой долей жира 50% в сухом веществе ТЗ Джанкойский сыр

Обладает одновременно сладковатым, солоноватым вкусом и при этом с приятной горчинкой и фруктовыми нотками.

Этот вид сыра выпускается пластообразным способом, а выдержка составляет не менее 4 месяцев при различных температурах. Благодаря особенностям производства в его теле образуются кристаллы молочного сахара, характерные только для изысканных выдержанных сыров.

Кроме того, наш сыр может порадовать Вас рядом полезных качеств, которые Вы можете прочувствовать при включении его в свой рацион: увеличивает выработку гемоглобина, повышает общий тонус и нормализует артериальное давление.

Амстердам рекомендуется подавать с миндалем или фисташками, а также сезонными фруктами, такими как яблоки, груши, абрикосы и красный виноград. Этот сыр является основой для любой сырной тарелки и прекрасно сочетается с выдержанным белым вином.



Сыр полутвердый «МААСДАМ» 45% с массовой долей жира в сухом веществе ТЗ Джанкойский сыр

Появился сыр всего 30 лет назад в Нидерландах, но выраженный вкус и крупные красивые глазки быстро сделали его любимцем среди почитателей сыра. Маасдам выдерживается до 3 месяцев и после созревания будет прекрасно смотреться на столе в компании орехов и мёда. Хочется чего-то необычного? Подайте сыр с овощами на гриле и свежей зеленью. Из напитков подойдут все сорта чая, а если вы любитель кофе, то попробуйте его с латте или капучино.

Сыр полутвердый «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе 45% ТЗ Джанкойский сыр

Мимолет имеет голландские корни, несмотря на то, что многие считают его французским сыром. Этот сыр ведет «двойную жизнь»: молодой 2-х месячный Мимолет отличается от зрелого сыра своей мягкой консистенцией, фруктовым ароматом и сладковато-ореховым привкусом и отлично подойдет к завтраку. Благодаря утонченной остроте вкуса и легкой кислинке, хорошо сочетается с овощными салатами и бокалом белого вина.

Для окрашивания сырной массы мы используем натуральный краситель аннато из семян плодов южноамериканского дерева.

Сыр творожный с грибами с массовой долей жира в сухом веществе 60% ТЗ Джанкойский сыр

Новинка ассортимента. Нежный творожный сыр станет отличной основой для вкуснейших закусок. Сливочный творожный сыр широко применяется также в кулинарии, т.к. наш сыр термостабилен. Он сохраняет свои свойства и вкус при нагреве, будь то выпечка, например, чизкейка или горячие роллы. Творожный сыр с грибами имеет приятную нежную консистенцию, неповторимый аромат и насыщенный вкус грибов.

Сырок творожный глазированный в шоколадной глазури «Стеша» с клубникой с массовой долей жира 20% ТЗ Джанкойское молоко

Сырок никого не оставит равнодушным, поскольку он обладает натуральным, творожным, мягким вкусом, приятной консистенцией и нежной начинкой. При производстве этого любимого всеми детьми лакомства используются только натуральные ингредиенты: творог, сливочное масло и натуральный фруктовый наполнитель.

Десерт творожный «Стеша» с ванилином с массовой долей жира 5% термизованный ТЗ Джанкойское молоко

Десерт порадует каждого своим нежным творожным вкусом, мягкой текстурой и ароматной начинкой из натуральных ингредиентов: творога, сливочного масла и ванилина.

Благодаря своему натуральному составу это не только вкусное, но и полезное лакомство.





Общество с ограниченной ответственностью «Дочерняя компания «Мегатрейд-Юг» (ООО «ДК «Мегатрейд-Юг»)

Ассортимент молочного завода ООО «ДК «Мегатрейд-Юг» включает в себя такие виды продукции как молоко, молоко топленое, простокваша, напиток кефирный с плодово-ягодным наполнителем, ряженка, сметана, творог, масса творожная, масло крестьянское сладкосливочное, масло шоколадное. В начале 2012 года было освоено производство сырков глазированных с наполнителями – ваниль, какао, сгущенное молоко, а также плодово-ягодными наполнителями – клубника, абрикос, персик и малина. Вся продукция отвечает требованиям нормативной документации. Все технологические процессы на предприятии непрерывно контролируются опытными квалифицированными специалистами.

Регионом реализации продукции предприятия является Республика Крым, где продукцию хорошо знают, любят и она всегда пользуется заслуженным спросом у населения.

ООО «ДК «Мегатрейд-Юг» имеет огромный опыт работы с предприятиями курортно-оздоровительного комплекса, санаториями, детскими учреждениями.

Политика предприятия ООО «ДК «Мегатрейд-Юг» ориентирована, в первую очередь, на производство качественного и безопасного продукта из натурального крымского молока без добавления консервантов, стабилизаторов и прочих добавок, «убивающих» натуральный вкус и полезность молочной продукции.

Руководитель: директор –

Проненко Евгений Александрович

Юридический адрес: 297400, Республика Крым, г. Евпатория, пр-т Победы, 44, лит. А

Фактический адрес: 295600, Республика Крым, г. Саки, Евпаторийское шоссе, 49

Телефон: +7 (978) 823-59-49

Электронная почта: torgsmz1999@mail.ru

Сайт: molokozavodsaki.ru

Сметана с массовой долей жира 15%, 20%

Сметана является полезным продуктом с богатым содержанием витаминов и минералов. В ее составе – витамины А, D, К, С, витамины группы В, а также минералы: кальций, магний, фосфор, калий, натрий, цинк, селен, медь, железо.

Если же говорить о пользе сметаны производства Сакского Молочного завода в целом, то она:

- улучшает работу ЖКТ;
- улучшает состояние ногтей, волос и кожи;
- повышает аппетит;
- нормализует гормональный фон;
- постепенно очищает организм от шлаков и отложений;
- укрепляет иммунитет;
- придает сил после тяжелых физических и умственных нагрузок;
- оказывает положительное влияние на эмоциональное состояние.

Сметана производится в соответствии с ГОСТ 31452-2012 из сливок коровьего молока и представляет из себя однородную густую массу с глянцевой поверхностью. Вкус и запах сметаны чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов,



цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, срок годности 10 суток при соблюдении температурного режима от +2°C до +6°C.

Сыр «Сулугуни» Сыр «Чечил»



Сыр «Сулугуни», сыр «Чечил» придают человеку силу и энергию! Польза сыров заключается в богатом витаминно-минеральном составе. В сыре «Чечил» и в сыре «Сулугуни» содержатся витамины группы В, которые отвечают за нормальную работу нервной системы, нормализуют сон. В них много кальция и фосфора, которые укрепляют костную систему. Регулярное употребление продукта благоприятно скажется на состоянии волос, ногтей и зубов. Эти сыры повышают выработку гемоглобина, помогают купировать анемию, быстро восстановиться после изнуряющих диет и заболеваний, при которых необходимо отказываться от продуктов некоторых видов.

Сыр «Чечил» и сыр «Сулугуни» являются самостоятельной закуской, очень хорошо сочетаются с пивом, вином. Сырные косички применяют как декор для салатов, закусок и бутербродов.

Сыр «Чечил» и сыр «Сулугуни» производятся в соответствии с ГОСТ 34356-2017. Сыры изготавливаются из коровьего молока и предназначены для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. По внешнему виду сыры упакованы в полимерные материалы. Допускаются на поверхности легкая слоистость и наличие небольших углублений. Вкус сыра слабо выраженный сырный, чистый, кисломолочный, в меру соленый, цвет от белого до светло-желтого. Условия хранения данных продуктов при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% 25 суток для сыра, упакованного в полимерные материалы, и для сыра, упакованного под вакуумом – 45 суток.



Йогурты с фруктово-ягодным наполнителем «Вишня», «Черника», «Злаки», «Груша-карамель» с массовой долей жира 2,5%

Йогурты являются натуральными продуктами и богаты практически всеми возможными питательными компонентами, которые необходимы для полноценной работы организма взрослых и нормального развития детей. Йогурты насыщают организм человека белком и нормализует метаболизм. Ценность этих продуктов заключается также в полезной микрофлоре, а именно в молочнокислых бактериях. Йогурты можно есть в любое время: на завтрак, в обед, вечером и в качестве перекуса.

Йогурты производятся в соответствии с ГОСТ 31981-2013. Это кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов. Внешний вид и консистенция йогуртов однородные, в меру вязкие, вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет йогурта молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.



Наша продукция изготавливается из цельного коровьего молока от крымских производителей. При производстве не используется сухое молоко и растительные жиры.

Общество с ограниченной ответственностью «Юг Молоко» (ООО «Юг Молоко»)

Производство расположено в непосредственной близости от ферм-поставщиков и путь молока до завода составляет всего не более одного часа. За такой короткий промежуток времени с натуральным составом сырья не происходит никаких изменений.

В процессе производства продуктов ТМ «Долина Легенд» и «Первомайское Молоко» используется современное оборудование от мировых лидеров в области молочной переработки. Только 100% натуральные ингредиенты, соответствующие всем ГОСТам и ведущим мировым стандартам, попадают на производство кисломолочной продукции. Сотрудники компании «Юг Молоко» перенимают опыт у лучших европейских производителей, постоянно повышая квалификацию.

Контроль всех процессов производства – от заготовки сырья до упаковки готовых продуктов и применение инновационных технологий, дает уверенность в том, что продукция отвечает всем международным стандартам качества и безопасности.

Специалисты предприятия прикладывают максимум усилий, чтобы продукция торговых марок «Долина Легенд» и «Первомайское Молоко» была самой вкусной и радовала покупателей. Руководство предприятия постоянно прислушивается к пожеланиям потребителей и расширяет ассортимент продукции. Потребители могут быть уверены, что найдут для себя самый любимый продукт, ведь «Долина Легенд» и «Первомайское Молоко» доступны на полках магазинов!

Предприятие с уверенностью заявляет, что производимая продукция сохраняет максимум полезных свойств, является натуральной, производится только из свежего фермерского молока и не содержит растительных жиров.

Предприятие ежедневно работает над выполнением главной миссии компании – обеспечение населения Крыма и его гостей качественной, натуральной и полезной молочной продукцией.

*Руководитель: генеральный директор –
Купрадзе Роман Ильич*

Адрес: 296200, Республика Крым, Раздольненский р-н, пгт. Раздольное, ул. Леонида Рябики, д. 10/13, литер Н

Телефон: +7 (3655) 35-13-82, +7 (978) 941-68-09

Электронная почта: sekretar@dolinalegend.ru

Сайт: <http://dolinalegend.ru>

Долина
Легенд



Биоюгурты с фруктово-ягодным наполнителем «Вишня», «Малина», «Черная смородина», «Персик Груша» с массовой долей жира 1,5%

В процессе производства биоюгуртов ТМ «Долина Легенд» используется только свежее молоко высшего сорта, полезные бифидобактерии и наполнители из натуральных ягод и фруктов. Продукт обладает низким содержанием жира и сахара. Питьевой йогурт ТМ «Долина Легенд» станет замечательным дополнением к завтраку или перекусу в течение дня. Его по достоинству оценят те, кто стремится вести здоровый образ жизни. Эргономичную упаковку йогурта удобно брать с собой.



Общество с ограниченной ответственностью «Элит Крым» (ООО «Элит Крым»)

Предприятие «Элит Крым» функционирует с 2006 года и является производителем мороженого, замороженных фруктово-ягодных смесей, перетертых с сахаром ягод и прочих замороженных десертов. Наша продукция выпускается под ТМ «Крымское мороженое». Предприятие оснащено современным оборудованием фирм «Тетра Пак», «Альфа-Лаваль», «GATA». Предприятие изготавливает мороженое самых разнообразных форм и вкусов в вафельных стаканчиках, вафельных рожках, в брикетах, эскимо, «сэндвич», семейное мороженое в экономичной упаковке, мягкое мороженое в контейнерах для HOREKA, заливные виды мороженого типа фруктовый лед. Ежегодно в планирование развития предприятия включена разработка новых видов продукции, которая формируется с учетом анализа рынка и запросов потребителей. Над созданием новых вкусов задействованы специалисты с многолетним опытом.

ООО «Элит Крым» самостоятельно выпекает печенье, которое используется для декорирования рожков, и в виде крошки добавляется в мороженое. Так же на предприятии изготавливаются фруктово-ягодные и ореховые наполнители для мороженого.

Наш ассортимент мороженого способен удовлетворить запросы разных групп населения, с разным уровнем достатка. А некоторые виды холодного лакомства могут удовлетворить даже самые изысканные вкусы. Для покупателей с потребностями побаловать себя «чем-то особенным», мы изготавливаем линейку мороженого «ЛАУНЖ», имеющую большую эмоциональную составляющую для торжественного ужина, романтического свидания и любого другого праздника.

В ассортименте вырабатываемой нами продукции есть замороженные и перетертые с сахаром ягоды – 100% натуральный продукт.

В заботе о здоровье своих потребителей мы выпускаем уникальный вид продукции – замороженные фруктово-ягодные чаи. В качестве ингредиентов для «чаёв» мы используем ягоды, цитрусовые, травы и специи в натуральном виде: имбирь, мяту, базилик, палочки корицы. Этот вид продукции актуален и зимой, и летом. Зимой, в период простудных заболеваний, чашка такого витаминного чая согреет и благодаря мощному антисептическому эффекту уберезет от инфекционных заболеваний. Летом утолит жажду и благодаря тонизирующему эффекту придаст сил.

На предприятии действует сертифицированная в Национальной системе сертификации система управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Руководитель: Директор –
Полякова Наталия Сергеевна

Адрес: 295043, Республика Крым, Симферопольский р-н, пгт. Молодежное, ул. Феодосийская, д. 1

Телефон 8 (0652) 22-22-84

E-mail: elit-krim@bk.ru

Сайт: www.icecrimea.ru

Крымское
мороженое





Мороженое сливочное карамельное с чёрной смородиной и шоколадным печеньем

Для покупателей с потребностями побаловать себя «чем-то особенным», мы создали линейку мороженого «Лаунж», имеющего большую эмоциональную составляющую для торжественного ужина, романтического свидания и любого другого праздника. Этот вид представлен в стильной семейной упаковке. Пикантность и выразительность мороженому придает изысканный вкус сливочной соленой карамели в сочетании с ярким вкусом ароматной чёрной смородины. Утонченный десерт щедро посыпан шоколадным печеньем, изготовленным из натурального сливочного масла, карамелизованной муки и элитных сортов какао.

Мороженое сливочное шоколадное с шоколадным наполнителем в сладком вафельном рожке, декорированном шоколадной глазурью и кусочками печенья

Сливочное мороженое с высоким содержанием элитных сортов какао-продуктов и шоколадным наполнителем на основе сгущенного молока и натурального сливочного масла, в хрустящем вафельном рожке с «юбочкой» из карамельного печенья, просто взрывает вкусовые эмоции и ощущения. Вот такая «Формула счастья» подарит заряд бодрости и отличное настроение.

Мороженое эскимо сливочное с кусочками черники и ежевики и замороженным черничным десертом-сорбетом с ароматом «Черника-Ежевика»

Сливочное мороженое эскимо с ароматными кисло-сладкими ягодами черники и ежевики, в освежающем черничном сорбете – яркое сочетание, которого не забыть. Настоящее лакомство для тех, кто хочет наслаждаться жизнью в полной мере и жаждет многогранных впечатлений за рамками обыденного.

Мороженое сливочное с наполнителем «Зефир», рисовыми шариками в шоколадной глазури с фруктовым вкусом и маршмеллоу в вафельном стаканчике

Креативная разработка, микс вкусов и текстур. Нежный зефирный вкус наполнителя подчеркивает сливочность мороженого, а хрустящий стаканчик, рисовые шарики в шоколадной глазури и легкое ванильное маршмеллоу дарят веселое и вкусное приключение в мир сладких незабываемых впечатлений.



Общество с ограниченной ответственностью «Производственно-коммерческая фирма «Лидер» (ООО «ПКФ «Лидер»)

Производственно-коммерческая фирма «Лидер» создана в г. Саки (Крым) в 2000 году.

На сегодняшний день предприятие – один из крупнейших производителей мясных замороженных полуфабрикатов на полуострове.

Продукция торговой марки «Настоящий лидер» приобрела заслуженную любовь потребителей благодаря высокому качеству и использованию домашних рецептов в промышленном приготовлении. Для производства полуфабрикатов используются натуральные свежие ингредиенты.

Цеха ПКФ «Лидер» оснащены специализированным автоматическим оборудованием итальянского производства, доля ручного труда в технологических процессах заслуживает отдельного внимания и доверяется только специалистам.

На предприятии внедрена и функционирует система управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Высокое качество полуфабрикатов ТМ «Настоящий лидер» подтверждено соответствующими документами.

ПКФ «Лидер» выпускает более 20 видов замороженных полуфабрикатов: пельмени, ravioli, вареники, котлеты, фрикадельки, хинкали, блинчики, чубарики и др. Ассортимент продукции постоянно расширяется, объем продаж неуклонно растет.

География продаж – города Крыма: Симферополь, Севастополь, Ялта, Алушта, Феодосия, Судак, Евпатория, Саки и др. Продукцию ТМ «Настоящий лидер» можно приобрести в супермаркетах, магазинах и на рыночных точках – в упаковке или на развес.

Наша миссия – производить исключительно натуральные, безопасные, экологически чистые полуфабрикаты высочайшего качества, максимально удовлетворяя запросы потребителей, независимо от возраста, достатка и социального статуса.

Основой политики ПКФ «Лидер» является обеспечение высокого качества безопасной и полезной для здоровья вкусной полуфабрикатной продукцией с применением современных технологий и традиционных рецептов.

Борьба за доверие клиентов – наша постоянная забота.

Лидер – это вкусно, питательно, полезно.

Руководитель: директор –

Колодяжная Татьяна Владимировна

Юридический адрес:

296500, Республика Крым,
г. Саки, ул. Советская, 6/61

Производственная база:

296500, Республика Крым,
г. Саки, ул. Промышленная, 116/1

 **Телефон/факс:** +7 (978) 732-34-33

Телефон: +7 (978) 834-70-50

Электронная почта: saki-lider@mail.ru

Сайт: leadersaky.ru



Полуфабрикат рубленый в тесте из мяса птицы замороженный «Пельмени с индейкой»

Качественный полуфабрикат, рецептура которого разработана по классическим традициям. Такие пельмени не отличишь от домашних – в их состав входит только свежее сочное мясо индейки, репчатый лук, пряности и специи, а для приготовления теста используется пшеничная мука высшего сорта. Замороженный полуфабрикат расфасован по 500 г или весовые по 5 кг. С приготовлением этих пельменей справится даже тот, кто никогда не готовил – достаточно отварить их в подсоленной воде в течение 5-6 минут. Это блюдо подойдет как для повседневного обеда или ужина, так и праздничного стола. В производстве используется только высококачественное сырье и современные технологии, благодаря чему продукция пользуется спросом на рынке.



Полуфабрикат в тесте замороженный «Вареники с творогом»

Замороженный полуфабрикат, который позволит с легкостью приготовить вкусный завтрак, полдник с минимальными затратами времени и сил. Чтобы довести это блюдо до готовности, достаточно отварить их в подсоленной воде в течение 5-6 минут. Подавать вареники можно с маслом, сметаной, йогуртом. Полуфабрикат с приятным сладковатым вкусом обладает натуральным составом. Он изготовлен из отборного творога. Употребление вареников хорошо утоляет голод и восстанавливает утраченные силы, дарит заряд бодрости и энергии, а также приносит пользу организму. Замороженный полуфабрикат расфасован по 450 г или весовые по 5 кг.



Общество с ограниченной ответственностью «МПК «Скворцово» (ООО «МПК «Скворцово»)

Сегодня обеспечение продовольственной безопасности и импортозамещения связано с огромной социальной ответственностью и является особым видом служения Отечеству. Именно эту задачу, поставленную Президентом Российской Федерации, и выполняет группа компаний «Скворцово» в Крыму.

Группа компаний «Скворцово» была основана в 2002 г. Точкой отсчета стало основание мясоперерабатывающего комбината «Скворцово». С первого дня, руководством было принято решение о производстве только высококачественных колбасных изделий и мясных деликатесов, исключительно из мясного сырья высших сортов, исключая любые добавки и заменители. Это и стало причиной стремительного взлета и залогом успеха предприятия.

Цель компании – создание качественной и натуральной продукции с тем, чтобы население России имело доступ к здоровым продуктам питания. ТМ «Скворцово» стремится стать лучшей национальной компанией, производящей высококачественную продукцию. Предприятия, входящие в состав группы компаний «Скворцово», осуществляют полный цикл производства: от поля до прилавка. Такая организация обеспечивает независимость от конъюнктуры различных сырьевых рынков и изменения цен на сырье. Вертикальная интеграция позволяет осуществлять контроль качества и безопасности на всех этапах производства.

Миссия компании – возрождение и развитие сельского хозяйства России, а также обеспечение россиян высококачественной экологически чистой продукцией по доступным ценам.

Ценности компании:

- неуклонное повышение качества выпускаемой продукции и внедрение самых передовых технологий в производство;
- эффективный менеджмент и создание условий для профессионального роста персонала компании;
- высокая социальная ответственность, как перед конечными потребителями, так и перед обществом в целом;
- создание благоприятной экономической среды, активная интеграция государственных интересов с интересами региона и компании.

Руководитель: директор – Эммер Людмила Владимировна

Адрес: 297544, Республика Крым, Симферопольский р-н, с. Скворцово, пер. Персиковый, 2

Телефон: 8 (3652) 53-40-19; +7 (978) 730-73-33

Электронная почта: info@mpk-skvortsovo.ru

Сайт: www.скворцово.рф



**Мясной продукт категории А.
Колбасное изделие вареное, охлажденное.
Колбаса «Докторская»**

Вкус, внешний вид, аромат данного изделия соответствует ГОСТу. В составе свинина, говядина, яйца, молоко, которые аккуратно подчеркнуты нежнейшим ароматом специй – ореха мускатного.



**Мясной продукт категории А.
Колбасное изделие вареное, охлажденное.
Колбаса «Любительская»**

Изготавливается согласно ГОСТ. Нежная, сочная с ароматикой кардамона, ореха мускатного и черного перца. Свино-говяжья колбаса с необычным разрезом – узором аппетитного свиного шпика.

**Мясной продукт категории Б.
Колбасное изделие вареное, охлажденное.
Колбаса «Молочная»**

Отличается нежным вкусом и ароматом специй – черного и душистого перцев. Приятная текстура и качественное сырье – мясо свинины и говядины с добавлением молока и куриных яиц делает этот продукт высокобелковым и очень полезным.

**Мясной продукт.
Колбасное изделие категории Б вареное,
охлажденное. Сардельки «Свиные»**

Изготавливаются согласно ГОСТ. Плотные, сочные и ароматные сардельки – идеальный завтрак для всей семьи. Свинные сардельки очень нежные, а вкусовое направление представлено специями – перец черный молотый, кориандр молотый, чеснок.



Общество с ограниченной ответственностью «КРЫММЛЫН» (ООО «КРЫММЛЫН»)

Мельница производительностью до 150 т зерна в сутки начала выпуск продукции под торговой маркой ООО «КРЫММЛЫН» в 2007 году. Все оборудование мельничного комплекса – итальянской фирмы «Гольфетто». Оригинальная технологическая схема и набор оборудования позволяют производить до 75% муки высшего сорта по ГОСТ 26574-2017, что выгодно отличает её от подобных мельниц центральной и южной России.

ООО «КРЫММЛЫН» входит в большую группу компании АО «фирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева, которая обладает обширными посевными площадями, и поэтому недостатка пшеницы 3 класса для производства муки пшеничной хлебопекарной не испытывает. Кроме этого, ООО «КРЫММЛЫН» имеет возможность формировать помольную партию из зерна с повышенной клейковиной, что опять же выгодно отличает его от конкурентов. Мельничный комплекс способен отгружать муку в муковозы любой грузоподъемности, в мешках по 50 кг и в пакетах по 2 кг, 1 кг.

Ведущие производители хлебобулочных изделий Крыма приобретают муку высшего и первого сортов у ООО «КРЫММЛЫН». Главный секрет в производстве муки стабильного качества — это люди, опытные профессионалы своего дела.

С НАШЕЙ МУКОЙ – ВКУСНЫЙ ХЛЕБ ВСЕГДА ПОД РУКОЙ!

*Руководитель: исполнительный директор –
Булычев Евгений Александрович*

Адрес: 29000, Республика Крым, Красногвардейский р-н, пгт. Красногвардейское, ул. Строителей, д. 13

Телефон: +7 (3652) 77-77-60

Электронная почта: km.office@agro-optima.ru

Сайт: krymmlyn.ru



Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта

Мука – самый главный и важный ингредиент любой выпечки. От ее качества и сорта зависит, каким получится кулинарный шедевр. Чтобы правильно выбрать муку пшеничную высшего сорта, очень важно учитывать ее условия хранения, качество помола и другие показатели. Сорт и пищевая ценность пшеничной муки – главный показатель качества всех ее видов. Он связан с ее выходом в процентах, т.е. количеством муки, которую производитель получает из 100% зерна. Чем больше выход муки в процентах, тем ниже сорт, тем более грубая мука при производстве получается.

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта – это мягкая белая мука тонкого помола. Выход её небольшой – 10 или 25% от веса зерна, это зависит от типа помола.



Общество с ограниченной ответственностью «ТИТТО» (ООО «ТИТТО»)

ООО «Титто» уже более 10-ти лет на рынке кондитерских и хлебобулочных изделий. Продукция славится богатой вкусовой палитрой и разнообразием выбора. За много лет собрана лучшая в своём деле команда профессионалов, которая каждый день трудится над расширением вкусного ассортимента. Созданы отличные условия на производстве, закуплено надёжное европейское оборудование с высокой производительностью.

Со временем вкусы потребителей стали более требовательными, на улицах появилось больше кафе и ресторанов, и ООО «Титто», в свою очередь, ведёт непрерывную работу над улучшением вкусовых качеств продукции и ее полезностью. Поэтому с уверенностью можно заявить, что ТМ «Титто» имеет высокую конкурентоспособность. Продукция предприятия ориентирована не только на конечного потребителя, но и на оптовые продажи для сегмента «Нореса» и магазины АЗС.

Постоянно модернизируются производственные процессы, ведётся непрерывный контроль качества выпускаемой продукции. На сегодняшний день выпускается более 100 наименований продукции. Особенной гордостью предприятия стало слоёное тесто, которое выпускается на высокотехнологичном оборудовании по итальянской технологии изготовления. Продукция ООО «Титто» актуальная всегда!

Руководитель – директор

Сазонова Татьяна Мирославовна

 **Адрес:** 295034, Республика Крым, г. Симферополь, пер. Бокуна, 32

 **Телефон:** +7 (978) 016-51-65

Электронный адрес: tm_titto@mail.ru

Сайт: tm-titto.ru



ТИТТО
Ни дня без меня!



Печенье сдобное с маркировкой «Титто»

«Белоснежка» – нежное песочное печенье в сахарной пудре – уютная сладость к столу.

«Сердечко» – хрустящее, рассыпчатое песочное печенье в виде сердца в сахарной пудре. Приготовлено по домашнему рецепту.

«Орешки со сгущенкой» – приготовлены из высококачественных ингредиентов, с добавлением нежной вареной сгущенки. Тот самый «Вкус детства»!

«Вишневая ночь» – сдобное печенье с вишневым джемом в шоколадной глазури, не оставит равнодушным любителей сладостей.

Изделия хлебобулочные бараночные с маркировкой «Титто»

Сушка «Малютка» – классическая хрустящая сушка. Идеальна в качестве быстрого перекуса на учебе, работе, в дороге или во время путешествия.

Сушка «Челночок» – изготовлена классическим способом тестоприготовления в форме лодочки, с использованием опары и соблюдением всех необходимых технологических характеристик и параметров.

Сушка с маком – хрустящие и ароматные сушки с добавлением мака. Вкусное и питательное кондитерское изделие придется по вкусу как детям, так и взрослым.

Сушка «Чип&Полинки» – мини сушка в шоколадной глазури с декором из молочного шоколада. Любимое лакомство детей.

Пряники с маркировкой «Титто»

Пряники «Медовый» – нежные пряники из заварного теста, заботливо приготовленные на цветочном меду. Идеальное лакомство к чашке чая.

Пряники «Топленое Молоко» – обладают мягким сливочно-кремовым вкусом. Лакомство, которое сделает домашнее чаепитие ещё уютнее.

Пряники «Мятный» – приготовлены по классической заварной технологии с нежным вкусом мяты. Ароматный душистый десерт.

Пряники «Шоколадный» – заварные пряники, обладают насыщенным шоколадным вкусом, станут прекрасным дополнением к чашке ароматного кофе.



Акционерное общество «Крымхлеб» (АО «Крымхлеб»)

АО «Крымхлеб» является ведущим производителем хлебобулочных и кондитерских изделий на Крымском полуострове. Заводы АО «Крымхлеб» расположены в Симферополе, Ялте, Керчи, Феодосии, Джанкое и Евпатории. Продукцию АО «Крымхлеб» можно купить в любой точке Крыма.

История предприятия начинается в мае 1927 года, когда путем объединения мелких городских пекарен был создан «Трест хлебопечения», на базе которого впоследствии образовалось АО «Крымхлеб».

В основу производственной деятельности компании положены как традиционные, так и современные технологии хлебопечения. В настоящее время заводы АО «Крымхлеб» ежедневно производят до 150 тонн хлебобулочных и кондитерских изделий. Ассортимент выпускаемой продукции включает более 250 наименований на любой вкус. Это разные виды хлеба: от традиционного пышного пшеничного хлеба до классических ржано-пшеничных сортов, премиальные сорта хлеба, а также булочки с различными начинками, пирожные, торты, сухарные и бараночные изделия.

Заводы АО «Крымхлеб» обладают производственными мощностями для выпуска необходимого количества продукции гарантированного качества. Специалисты предприятия постоянно работают над расширением ассортимента, а также над контролем качества выпускаемой продукции.

Предприятие имеет свою собственную лабораторию, осуществляющую физико-химический, органолептический контроль входящего сырья и готовой продукции. Вся продукция производится в соответствии с требованиями ГОСТов.

Своим партнерам АО «Крымхлеб» предлагает индивидуальный подход, гибкие условия сотрудничества, надежность, конкурентные цены и высокий уровень качества продукции.

Каждое утро автомобили АО «Крымхлеб» доставляют свежую продукцию в крупные супермаркеты и городские гастрономы, в небольшие сельские магазины и хлебные киоски, чтобы жители и гости полуострова могли приобрести вкусные хлебобулочные и кондитерские изделия отличного качества по достойной цене!

*Руководитель: Генеральный директор –
Венжега Андрей Васильевич*

Адрес: 295013, Республика Крым, г. Симферополь,
ул. Севастопольская, д. 51а

Телефоны: +7 (978) 730-44-66, +7 (3652) 55-04-60

E-mail: office@krymhleb.ru

Сайт: <https://krymhleb.ru/>



Торт «Камелия»

Подарите себе и своим близким кулинарный шедевр – нежный и воздушный торт «Камелия». Бисквитные коржи, пропитанные тающим сиропом, в сочетании с изысканным сливочно-сметанным кремом, в который добавлена сочная вишня, создают поистине королевское угощение. Каждый кусочек этого торта – это настоящее наслаждение.

Торт «Карамельный»

Вкус этого торта – сладкая симфония, которая пленит с первого кусочка. Бисквитные коржи, бережно пропитанные сиропом, гармонично дополняет ароматный сливочно-сметанный крем. Изюминкой этого лакомства является нежное «Крем-брюле», которое окутывает каждый слой. Вершину кулинарного совершенства венчает хрустящая карамель и рассыпчатые миндальные хлопья.



Торт «Прага»

Торт «Прага» – это не просто десерт, это шедевр кондитерского искусства. Четыре бисквитных коржа с сахарным сиропом создают идеальную базу для нежнейшего шоколадного крема со сливками. В этом десерте сладость шоколада деликатно оттеняется кисло-сладким абрикосовым конфитюром. А завершающий штрих – изысканный шоколадный крем – делает этот торт поистине незабываемым.

Торт «Трюфельный»

Побалуйте себя роскошным десертом, который превратит обычный вечер в праздник. В торте «Трюфельный» идеально сочетаются шоколадный бисквит и молочно-шоколадный крем. Неповторимые нотки вкусу придают сгущенка и коньяк, гармонично дополняющие друг друга. Каждый кусочек этого торта – это воплощение сладкой мечты, которая исполняется в реальности.



Общество с ограниченной ответственностью «Содружество» (ООО «Содружество»)

Взяв на вооружение передовые технологии мирового класса, компания «Содружество» стремится предложить потребителям только качественный, безопасный и полезный продукт в удобной надёжной упаковке по выгодной цене.

Завод ООО «Содружество» производит добычу, розлив и реализацию питьевой воды Торговой марки «Жемчужина Крыма», а также изготавливает безалкогольные напитки.

Производство газированных напитков проходит с соблюдением всех норм и требований, что позволяет получить по-настоящему качественный продукт, который впоследствии реализуется для нужд населения.

Вода добывается прямо из артезианской скважины, расположенной на территории завода. Скважина глубиной более 200 метров является природным источником воды для производства всей продукции. Кроме того, она отлично подходит для употребления в чистом виде.

Вода, которую непременно содержат безалкогольные напитки, производителем подготавливается в обязательном порядке. Контролируется отсутствие контакта воды с внешней средой и чтобы из скважины сырьё поступало прямо на производство. Такой подход помогает полностью исключить вероятность попадания любых бактерий в состав продукции.

Продвинутая система фильтрации воды и использование для этого только передового оборудования позволяет задержать любые вредные элементы и сохранить в составе полезные примеси. Вода получается вкусной, полезной и безопасной для здоровья человека. Наличие неизвестных вкусовых примесей исключено.

«Жемчужина Крыма» ориентируется только на качественный результат. Благодаря этому был налажен процесс производства, обеспечивающий максимальную экологичность сырья и отменные вкусовые качества готовой продукции производителя.

*Руководитель: директор –
Кириленко Вадим Владимирович*

Адрес: 297611, Республика Крым, Белогорский р-н, с. Васильевка, ул. А. Каманская, д. 50А

Телефон: +7 (978) 093-25-66, +7 (978) 030-90-87,
+7 (978) 823-65-08

Электронная почта: kuzkov@zhk-group.ru; kirilenko@zhk-group.ru

Сайт: <https://жемчужина-крыма.рф>





Напитки безалкогольные на ароматизаторах сильногазированные «Лимонад», «Мохито», «Крымское яблоко», «Тархун» торговой марки «Жемчужина Крыма»

Продукт приготовлен на натуральных пищевых ароматизаторах, в технологии производства используются подсластители не содержащие аспартам. Вкусы напитков хорошо знакомы каждому.



Индивидуальный предприниматель Кузьменко Артур Николаевич (ИП Кузьменко А.Н.)

Крымский производитель, который уверенно шагнул на арену производителей пищевых продуктов в 2015 году, и стал любимым и популярным в своём регионе.

При анализе рынка, наши аналитики пришли к выводу, что суточная потребность Крыма составляет около 150 тонн кваса. На данный момент мощность предприятия составляет 15-20 тонн готовой продукции в сутки, и наша задача, за следующие 2-3 года вывести предприятие на мощность 60-70 тонн готовой продукции в сутки, тем самым почти в половину удовлетворить потребность Республики Крым в сегменте – живой натуральный квас и безалкогольные напитки.

Создание такого предприятия на территории Республики Крым обуславливалось следующими факторами:

- высокая потребность населения в живом качественном продукте;
- невозможность удалённой логистики данной продукции с материковой зоны (проблема соблюдения режимов хранения при транспортировке);
- возрождение русских традиций.

Для решения поставленной задачи (выхода на необходимую мощность, а главное сохранения качества продукции и недопущение её удорожания) предприятию необходимо создавать собственную торговую сеть (около 500 торговых точек).

Создание торговой сети влечёт за собой ряд дополнительных проблем и затрат, но в конечном итоге мы имеем положительные результаты, а именно:

- исключение нескольких звеньев посредников, что положительно влияет на конечное ценообразование продукта в сторону уменьшения;
- контроль качества продукции на всех этапах: производство, логистика, торговая точка;
- создание рабочих мест (около 500 шт.).

Руководитель – Кузьменко Артур Николаевич

Адрес: 295034, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Лермонтова, д. 7, кв. 32

Телефон: +7 (978) 340-07-77; +7 (978) 109-26-00

Электронная почта: kuzmenko.e.m@mail.ru;

tavriyakvas.77777@mail.ru

Сайт: <https://tavriyaproduct.ru/>

Квас «Таврический» нефильтрованный неосветленный

Изготовление натурального кваса довольно трудоемкий процесс, который занимает не один день. В результате комбинированного брожения культур квасных дрожжей и молочнокислых бактерий на свет появляется квас «Таврический».

Вкус кваса уникален, он был любим нашими предками и остается заслуженно популярным в наши дни. С приходом на рынок новомодных газированных напитков бытовало мнение, что квас безнадежно устарел и шансов к возрождению у него практически нет, но время расставило все на свои места. Средства массовой





информации сделали свое дело, и потребитель однозначно сделал свой выбор в пользу натурального продукта.

Предприятие принципиально не использует в производстве своей продукции химические составляющие. Квас варят по старинным рецептам, придерживаясь советской технологии. В производстве используют молочнокислые бактерии, квасные дрожжи, солод, сахар. Не используют консерванты, усилители вкуса, заменители сахара. И это не просто напиток, утоляющий жажду, но и невероятно полезный пищевой продукт, благотворно влияющий на обменный процесс пищеварения, и способствует лучшему усвоению питательных веществ в организме человека. Наш квас – 100% натуральный продукт!

Введение в рацион питания спортсменов солодового экстракта дало положительный эффект, в частности при больших нагрузках на мышцы.

Бактериологи, инфекционисты и врачи-гигиенисты утверждают, что квас обладает бактерицидными свойствами. Ещё в 1891 году Успенский А. И. исследовал степень выживаемости тифозной палочки, холерного вибриона и сибиреязвенной палочки в хлебном квасе. Оказалось, что в квасе кислотностью 0,32-0,42% по молочной кислоте эти возбудители погибают через 20 минут.

Квас готовят из ржаного солода, что обуславливает весьма богатый химический состав этого продукта. Рожь содержит большое количество полезных веществ. Так, в 100 г ржаного зерна содержится: 80 мг – кальция, 340 мг – фосфора, 13 мг – железа, 1,8 мг – меди, 8 г – марганца, 5 мг – молибдена, 3,5 мг – цинка и 11 мг – кобальта. Перечисленные элементы играют важную роль в регуляции обменных процессов.

Напитки безалкогольные на ароматизаторах сильногазированные

«ЛИМОНАДик Таврический легкий»

В широком значении прохладительный безалкогольный напиток, приготовленный на основе газированной воды, сахара, пряных трав, эфирных масел, фруктов, ягод или их искусственных аналогов. Традиционно его готовили из воды, сока лимона и сахара, отсюда и название. На Руси напиток полюбили благодаря Петру I, поначалу он был доступен только богатым людям. В 1887 году в Тифлисе Митрофан Лагидзе запатентовал напиток «тархун». Позднее появились шипучки с грушевым, апельсиновым и лимонным вкусом. Продукт поставляли ко двору российского императора и иранского шаха. К середине XX века лимонад стал массовым продуктом и одним из символов советской эпохи. Лимонад освежает, утоляет жажду, насыщает организм полезными веществами. Напиток из натурального сиропа укрепляет иммунитет, помогает организму бороться с инфекциями и выводить токсины, поддерживать водный баланс, препятствует старению организма, снижает давление, повышает аппетит.

«МОХИТОчка Таврический легкий»

Обладает освежающим вкусом, где доминируют нотки цитрусовых и мяты. Идеальный выбор в жаркую погоду. Горячий «Мохито» поддержит организм при простуде и гриппе. Успокаивает нервную систему, что объясняется наличием мяты в составе. Является слабым болеутоляющим, противовоспалительным и желчегонным средством. Может употребляться, если человек страдает от изжоги.

«АПЕЛЬСИНка Таврическая легкая»

Один из самых популярных напитков, максимально газированный, с ярко выраженным вкусом апельсина, от самого известного производителя напитков. «Апельсинка» отличается сбалансированным сладким вкусом.

Безалкогольные напитки, в состав которых входят исключительно натуральные ингредиенты. Не содержит искусственных красителей. Вкус детства!



Акционерное общество «Солнечная Долина» (АО «Солнечная Долина»)

«Солнечная Долина» – одна из старейших российских виноделен полного производственного цикла, расположенная в Крыму. История винодельни берет начало в 1888 году и неразрывно связана с именами князя Л.С. Голицына и светлейшего князя К.А. Горчакова.

Археологические раскопки древнейших поселений свидетельствуют о том, что виноделие существовало здесь примерно с VII-VI веков до н.э. Древние греки и генуэзцы, жившие в разные периоды в этой местности, оставили нам богатое наследие – редкие, аборигенные сорта винограда, многие из которых на сегодняшний день растут только в Солнечной Долине. Именно эти сорта винограда и стали основой знаменитых вин «Черный Доктор», «Черный Полковник», «Солнечная Долина», а вина, в свою очередь, визитной карточкой винодельни.

Виноградники «Солнечной Долины» находятся в особой микронеоне полуострова Крым рядом с мысом Меганом и окружены со всех сторон горами и морем. Высокие среднегодовые температуры, практически полное отсутствие осадков (до 300 мм в год) и сильные жаркие ветра, песчано-кремниевые почвы с соляными горизонтами – все эти факторы создают уникальные условия для виноделия в этой местности. Общая площадь виноградников «Солнечной Долины» составляет более 400 га, на которых выращивается более 50 как автохтонных, так и европейских сортов винограда.

На винодельческом предприятии «Солнечная Долина» трудятся несколько поколений потомственных виноделов и агрономов.

Вот уже более 18 лет винодельня «Солнечная Долина» сотрудничает с известным французским консультантом Винсентом Дюберне из винной лаборатории «Дюберне» (Лангедок).

С 2001 года «Солнечная Долина» начала выпуск сухих вин и за последние 13 лет достигла существенного прогресса в их качестве, в том числе благодаря плотному сотрудничеству с французскими коллегами.

Вина «Солнечной Долины» создаются на новейшем итальянском оборудовании. Парк оборудования постоянно обновляется и внедряются новые технологии при производстве вин. Вина «Солнечной Долины» выдерживаются как в российских, так и во французских дубовых бочках.

Качество вин «Солнечной Долины» отмечено более чем 100 медалями и дипломами престижных российских и международных конкурсов. Винодельня «Солнечная Долина» одна из первых виноделен, получивших лицензию на право производства вин с защищенным географическим указанием «КРЫМ».

*Руководитель: председатель правления –
Барановский Владимир Сергеевич*

Адрес: 298025, Республика Крым, г. Судак, с. Солнечная Долина, ул. Черноморская, д. 23

Телефон: +7 (36566) 35-3-30

Электронная почта: office@sunvalley1888.ru

Сайт: www.sunvalley1888.ru



СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА

1888





Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое красное «Кариньян Солнечной Долины»

Цвет вина насыщенный рубиновый с ярким блеском. Насыщенный, глубокий и сложный аромат с преобладанием ягодных оттенков-спелой вишни, лесных ягод, присутствуют кофейно-шоколадные ноты. Вкус насыщенный, отлично сбалансированный. Вино воспринимается как свежее, не слишком плотное с аккуратными бархатистыми танинами и кислотностью, выражены нотки горького шоколада, оттенки ягодного джема. Кариньян – сорт с огромным потенциалом в виноделии – давать в жарких терруарах интересные насыщенные вина. Виноделы Солнечной Долины одними из первых в России взяли за этот сорт. В результате получилось вино, которое гармонично сочетает в себе южную яркость и гамму богатых ароматов и вкуса. Оно будет отличным спутником и во время повседневной трапезы и на семейном торжестве и на дружеских посиделках. Вино отлично подойдёт для мясных блюд с большим количеством специй. Попробуйте его с дичью, приготовленной в вине или с ягодным соусом, к копченостям и стейкам.

Сорта винограда: Кариньян

Сервировка и подача: Рекомендуется подавать при 14-16°C

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое красное «Марселан Солнечной Долины»

Насыщенный рубиновый с ярким блеском. Насыщенный, глубокий и сложный аромат с преобладанием тонов свежих фруктов и ягод (красная смородина, чернослив), а также сухофруктов и специй – перца, лакрицы, мяты. Дополнительно раскрываются тона, шоколада и фиалки. Вкус насыщенный, отлично сбалансированный. Вино воспринимается как свежее, не слишком плотное с аккуратными неагрессивными танинами. Структура вина хорошо выражена. Влияние алкоголя ощущается только в длительном тёплом послевкусии. Марселан – сорт открытие. Его потенциал давать в жарких терруарах интересные насыщенные вина до конца не раскрыт. Виноделы Солнечной Долины одними из первых в России взяли за этот сорт. В результате получилось вино, которое гармонично сочетает в себе южную яркость и деликатную свежесть. Оно будет отличным спутником и во время повседневной трапезы, и на семейном торжестве, и на дружеских посиделках. Вино отлично подойдёт для мясных блюд и закусок.

Сорта винограда: Марселан, Кариньян

Сервировка и подача: Вино отлично подойдёт для мясных блюд и закусок. Попробуйте его с копченостями и мясными деликатесами. Хорошо сочетается со стейками вместе или вместо ягодных соусов. Твёрдые сыры также составят отличную пару с Марселаном Солнечной Долины.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое «Токлук»

Свежее и достаточно лёгкое, очаровательное вино, которое подойдёт для повседневной трапезы или для небольшого семейного или дружеского застолья. Светлый золотисто-лимонный цвет с нежными зеленоватыми бликами. В аромате вина преобладают тона свежих citrusовых плодов, смородинового листа, крыжовника. При аэрации раскрываются минеральные оттенки экзотических фруктов – ананаса, манго, а также минеральные нюансы. Во вкусовом балансе вина сделан акцент на свежую кислинку. Во вкусе больше проявляются фруктовые оттенки – жёлтой



сливы, алычи, зелёных яблок. В свежем послевкусии проявляются деликатная алкогольная теплота и лёгкая гастрономичная горчинка.

Сорта винограда: Совиньон, Шардоне, Верментино

Сервировка и подача: Вино можно смело рекомендовать к любым рыбным и овощным блюдам, к свежим сырам – особенно из козьего или овечьего молока. Достаточная тельность вина вполне позволит сочетать его и с некоторыми блюдами из птицы или мяса. Попробуйте его с куриными котлетками или даже с долмой.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое красное «Пти Вердо Солнечной Долины»

Пти Вердо – традиционный сорт Бордо, который не получил такой же широкой известности как Каберне или Мерло, поскольку не часто используется для создания сортовых вин. Виноделы Солнечной Долины нашли свой подход к созданию мощного, добротного вина, которое может стать замечательным сопровождением как для ежедневной трапезы, так и для торжественного случая. Вино глубокого, насыщенного гранатового цвета. Аромат вина яркий, сложный. В нем преобладают фруктовые тона – терна и чернослива, войлочной вишни, смоквы, а также лесной ежевики и пиона. Дополнительно раскрываются тона специй – черного и зелёного перца, дымные и минеральные нюансы. Вкус вина гармонирует с ароматом. Ягодная деликатная терпкость поддержана достаточной свежестью и уместной алкогольной теплотой. Вино довольно плотное, отлично структурированное. Долгое послевкусие развивается из свежести в терпкость.

Сорта винограда: Пти Вердо, Кефесия

Сервировка и подача: Рекомендуется подавать при 14-16°C. Гастрономическая специальность Пти Вердо – сопровождать мясные блюда и закуски. Это может быть флорентийский стейк, деликатно приправленный итальянскими пряностями или испанский хамон, или турецкий кебаб, или кавказский шашлык – в любом случае этому вину хватит собственной плотности и яркости, для того, чтобы их поддержать.

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» красное «Кагор Солнечной Долины»

Цвет вина интенсивный, насыщенный, темно-рубиновый. Аромат яркий, чистый. Основу букета составляют тона зрелых и подсушенных черных ягод – чернослива, изюма, инжира. После нескольких минут в бокале дополнительно раскрываются нюансы специй и пряных трав. Пикантности аромату придают ноты ягодного узвара, горького шоколада и дымка. Аромат устойчивый, развивающийся, долгий контакт с воздухом раскрывает дополнительные ноты, но не снижает его интенсивности. Гармонирующий с ароматом вкус мягкий, маслянистый, сочный и обволакивающий. Вино нельзя назвать терпким, хотя в нём отчётливо чувствуются шелковистые танины. Послевкусие долгое, мягкое и тёплое, оставляющее привкус джема из черной смородины.

Сорта винограда: Каберне, Совиньон – 20-40%, Бастардо магарачский – 20-40%, Одесский черный – 20-30% и другие красные сорта – 10-20%.

Сервировка и подача: Рекомендуется подавать при 16-18°C. Вино отлично хранится, но может быть подано к столу уже сегодня. Оно составит отличную пару к пасхальной и другой сладкой выпечке, к блюдам праздничного стола. Особенно хороши будут сочетания с мясными блюдами и закусками, приготовленными в кисло-сладком и пряном соусе. Также можно рекомендовать «Кагор Солнечной Долины» в качестве сопровождения к шоколадным и ягодным десертам.





Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» красное «Приват»

Цвет насыщенный рубиновый с заметным тёмно-янтарным бликом. Довольно яркий аромат с преобладанием тонов чёрных свежих и подсушенных ягод – кизила, вишни, черноплодной рябины, а также фруктовыми нотами – чернослива и сушёной груши легкой мускатной ноткой. Вкус яркий, полный, гармонирующий с ароматом. Очень мягкое, но при этом свежее вино с приятной алкогольной теплотой и плотным телом. Сортовой состав определил собственный характер и оригинальный аромат вина. Жаркий и засушливый микроклимат Солнечной Долины подарил этому вину особую насыщенность и яркость. Оно станет отличным завершением дружеской посиделки или небольшого семейного застолья.

Сорта винограда: Бастардо Магарачский – 10-30%, Одесский чёрный – 10-30%, Пино чёрный – 5-10%, Мускат розовый – 5-10%, Каберне-Совиньон – 5-15%, Мерло – 5-25% .

Сервировка и подача: Рекомендуется подавать при 14-16°C. Оно будет отлично сочетаться с шоколадными и ореховыми десертами, с копчёными мясными деликатесами, а также с достаточно большим разнообразием сыров – с сырами с голубой плесенью, с выдержанными твёрдыми сырами и с сырами типа чеддера. Конечно, можно употреблять его и в конце трапезы безо всякого сопровождения в качестве не сложного дижестива.

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» выдержанное красное «Черный Полковник»

Мощное, мягкое, полнотелое, достаточно терпкое и при этом свежее вино. Выпускается из винограда со старых лоз местных и других сортов. Виноград собирается вручную. Вино проходит длительную выдержку в дубовых бочках и бутях.

Сорта винограда: Аборигенные красные сорта, которые произрастают только в зоне АО «Солнечная Долина»: Джеват Кара, Эким Кара, Кефесия – не менее 20%, Одесский чёрный – 15-30%, Бастардо магарачский – 15-30%, Каберне, Совиньон – 10-15%. Возраст лоз свыше 35 лет.

Сервировка и подача: Рекомендуется подавать при 16-18°C. Отличный дижестив. Попробуйте «Черный Полковник» с шоколадными и ореховыми десертами, с выдержанными сырами. Подойдёт к стейкам и мясу, приготовленному на гриле вместо или вместе с кисло-сладкими ягодными соусами.

Игристое вино выдержанное белое брют «МЕГАНОМ БЕЛОЕ ИЗ БЕЛЫХ» «МЕГАНОМ BLANC DE BLANCS»

Цвет золотистый с зеленоватым отблеском. В аромате тона белых фруктов, яблока, груши, персика. Раскрываются оттенки свежей сдобы и нюансы ванили. Легкое, живое со сбалансированной кислотностью, чувствуются ноты яблок, легкая косточковая горчинка. Вино со свежим и длительным послевкусием.

Сорта винограда: Шардоне, Кокур, Рислинг, Алиготе.

Игристое вино выдержанное розовое брют «МЕГАНОМ РОЗЕ»

Цвет лососево-розовый. Довольно яркий, фруктовый аромат с преобладанием тонов свежей земляники, барбариса и вишни. Дополнительно раскрываются сливочные тона, оттенки леденцов. Вкус вина свежий, бодрый. Баланс акцентирует внимание на кислотности, подержанной фруктовой мягкостью, во вкусе красная смородина, персик. В послевкусии ноты бисквита.

Сорта винограда: Пино нуар, Шардоне

Игристое вино выдержанное белое брют «МЕГАНОМ КОКУР»

Цвет светло-золотистый. В аромате тона белых фруктов, легкие медовые оттенки, бисквитные, смородиновый лист, минеральность. Правильный перляж. Вкус свежий, искрящийся, легкая кислинка, цветочные оттенки, белые фрукты, яблоко, алыча, медовая сладость.

Сорта винограда: Кокур



Индивидуальный предприниматель Ипполитова Ирина Михайловна (ИП Ипполитова И.М.)

Производством мягконабивной игрушки Ипполитова Ирина Михайловна занимается с 1992 года. На сегодняшний день предприятие является одним из ведущих производителей мягкой игрушки Крыма. Постоянное обновление производственной базы, использование новейших материалов способствуют расширению ассортимента продукции. Сейчас насчитывается более 1500 моделей игрушек, разработанных высокопрофессиональными специалистами предприятия.

Производство расположено в промышленной зоне г. Евпатории. Имеется большой раскройный цех, оборудованный ленточными раскройными машинами, склады сырья, кроя и изделий, выставочный зал готовой продукции, экспериментальный цех. Швейное оборудование – новые промышленные машины иностранного производства.

Сердцем предприятия является экспериментальный цех, в котором трудятся высококвалифицированные дизайнеры. Дизайн игрушек от ИП Ипполитовой И.М. имеет свои характерные черты, присущие только игрушкам этого предприятия. Каждый день рождаются новые идеи, которые претворяются в жизнь.

При изготовлении игрушек производство пользуется энергосберегающими технологиями. Новое раскройное оборудование позволяет уменьшить количество отходов и сэкономить материалы, скоростные швейные машины потребляют небольшое количество электроэнергии, новые виды материалов позволяют изготовить относительно недорогую продукцию, которую способен приобрести покупатель с умеренным достатком.

Продукция регулярно проходит испытания и сертификацию.

Руководитель –

Ипполитова Ирина Михайловна

 **Адрес:** 297408, Республика Крым, г. Евпатория, проезд Репина, д. 34А

 **Телефон:** +7 (978) 718-48-95

Электронная почта: ippolitovaim@mail.ru

Сайт: [www. Крымскаяигрушка.рф](http://www.Крымскаяигрушка.рф)



Игрушки мягконабивные «Собака-обнимашка «Такса», «Собака «Бель», «Медведь «Тимур», «Орел»



Мягкие игрушки производства ИП Ипполитовой Ирины Михайловны радуют детей и взрослых на протяжении многих лет. Игрушки предназначены для детей старше трех лет. В производстве используются только отечественное сертифицированное сырье. Все модели разработаны с большой любовью и вниманием к деталям. Игрушки получили много положительных отзывов от потребителей.

Мы рады всем нашим клиентам от крупных компаний, заказывающих у нас изделия со своими рекламными слоганами и логотипами для промоакций, и до маленьких девочек и мальчиков, покупающих мишку на день рождения маме. Мы ждём вас и надеемся, что наши игрушки принесут вам много радости и счастья!



Общество с ограниченной ответственностью «Научно-производственная фирма «Царство ароматов» (ООО «НПФ «Царство ароматов»)

ООО «НПФ «Царство ароматов» была основана в 2001 году ведущим специалистом эфиромасличной отрасли, автором и соавтором многих книг по ароматерапии, кандидатом технических наук Кащенко Георгием Феодосьевичем.

Производственная база предприятия находится в одном из самых живописных уголков Крымского полуострова – Долине Роз у подножья горы Перчем в Судак. Частица позитивной и одухотворяющей энергии этих прекрасных мест, сотни лет служивших источником вдохновения для поэтов, музыкантов и художников, незримо присутствует и в натуральной продукции «Царства ароматов». Сегодня модно быть здоровым. ООО «НПФ Царство ароматов» полностью поддерживает эти современные тенденции и ставит себе в качестве приоритета принцип единства красоты и здоровья.

Продукция «Царства ароматов» предлагает самое ценное, что может дать природа для поддержания здоровья, продления молодости и красоты. Ее называют «живая» природная косметика. Она соединяет в себе энергию растительных экстрактов, ароматические и благотворные свойства эфирных масел, живительную силу минералов и неоспоримую пользу органических ингредиентов. Уникальная технология холодного эмульгирования позволяет в полной мере сохранить целебные качества растительных экстрактов, масел, соков и паст и направить их на поддержание молодости и красоты кожи и волос. Принципиально не используются агрессивные консерванты, ароматизаторы, гормоны.

Предприятие имеет в своей структуре испытательную лабораторию, которая осуществляет разработку новых видов косметической продукции и нормативно-технической документации, а также производит входной контроль сырья и материалов, контроль производства и готовой продукции. Лаборатория оснащена новейшим технологическим оборудованием, что дает возможность производить инструментальные, оптические, электрохимические методы анализа. Для контроля качества эфирных масел установлен газохроматографический комплекс на базе газового хроматографа «Кристалл 2000М».

*Руководитель: генеральный директор –
Кащенко Вадим Георгиевич*

 **Адрес:** 298000, Республика Крым, г. Судак,
ул. Алуштинская, д. 47

 **Телефон:** +7 (36566) 33-0-33

Электронная почта: plant@zarstvo.su

Сайт: www.zarstvo.su



Энзимная пудра «Лаванда» серии «Крымская Жемчужина»

Энзимная пудра мягко растворяет ороговевший слой эпидермиса, загрязнения и излишки себума, очищает кожу и поры, не вызывая сухости и шелушения, нормализует работу сальных желез, борется с воспалениями. Кожа становится безупречно чистой, гладкой, матовой, сияющей.



Сливки косметические дневные «Лаванда» серии «Крымская Жемчужина» Сливки косметические ночные «Лаванда» серии «Крымская Жемчужина»

Сливки косметические обеспечивают коже питание и увлажнение в течение дня, борются с воспалениями и покраснениями, нормализуют деятельность сальных желез.

Маска косметическая «Лаванда» серии «Крымская Жемчужина»

Маска «Лаванда» питает и увлажняет, борется с угревой сыпью, уменьшает пигментацию и следы постакне, тонизирует и матирует кожу, успокаивает раздражения.

Шампунь для волос «Лаванда» серии «Крымская Жемчужина»

Шампунь «Лаванда» мягко и бережно очищает волосы от загрязнений и себума, регулирует работу сальных желез, устраняет перхоть, дарит локонам длительную свежесть и объем.



Общество с ограниченной ответственностью «Мануфактура «Дом природы» (ООО «МДП»)

«Мануфактура ДОМ ПРИРОДЫ» – один из крупнейших производителей натуральной косметики в Крыму. Компания создает экологически чистую и безопасную продукцию для красоты и здоровья.

История «Мануфактуры ДОМ ПРИРОДЫ» началась в 2008 году с создания мыла ручной работы. Сегодня компания выпускает огромный ассортимент мыла, различные средства для ухода за кожей и волосами, декоративную косметику, средства для стирки и уборки.

При изготовлении косметики используются дары богатой крымской природы и инновационные ингредиенты европейского производства. Растительные экстракты, эфирные масла, комплексы из водорослей, муцин улитки, активы соков, продукты переработки крымских фруктов, экстракты из виноградной косточки, глины. Это лишь неполный перечень активных компонентов, благодаря которым средства ТМ «Мануфактура «ДОМ ПРИРОДЫ» обладают высокой эффективностью и биодоступностью.

Руководитель: директор –
Вольская Екатерина Игоревна

🏠 **Адрес:** 295003, Республика Крым, г. Симферополь,
ул. Балаклавская, д. 68
литер А, ком. 85
☎ **Телефон:** +7 (978) 913-22-11
✉ **Электронная почта:** orp@domprirody.com
🌐 **Сайт:** <https://domprirody.store/>

Натуральный крымский бальзам для кожи 7 трав Лаванда

Натуральный крымский бальзам «7 ТРАВ» Экстра Лаванда создан на основе эфирных масел целебных крымских растений, которые обладают целым комплексом терапевтических свойств. Бальзам рекомендуется использовать для профилактики простудных заболеваний; для облегчения боли в шее и плечах, мышцах и суставах рук и ног, в пояснице; для уменьшения проявления симптомов при простуде и насморке, головной боли; для снятия зуда при укусах насекомых; для восстановления мышечного тонуса.

Болтушка

Болтушка для лица и тела с цинком и салициловой кислотой избавит кожу от прыщей и акне. Цинк подсушивает и успокаивает воспаления. Салициловая кислота нормализует выработку себума и очищает поры от его излишков. Миндальная кислота деликатно отшелушивает ороговевшие частички кожи. Экстракт опунции увлажняет и стимулирует регенерацию кожи.

Натуральное взбитое масло ши для тела Мандарин

Масло с сочным цитрусовым ароматом повышает тонус кожи, питает ее и освежает. Нежнейшая воздушная текстура буквально тает на коже.

**dom
detox**
ЧИСТЫЙ ДОМ
ЗДОРОВЫЙ ДОМ





Масло ши эффективно восстанавливает даже самые сухие и огрубевшие участки кожи. Оно способно активировать в коже выработку коллагена, что позволяет поддерживать естественный уровень влаги в клетках. Масло ши применяют для укрепления ногтей и смягчения кутикулы. Оно обладает солнцезащитными свойствами.

Эфирное масло мандарина делает кожу более упругой и гладкой, заряжает ее энергией, улучшает цвет, предотвращает появление растяжек. Масло мандарина помогает избавиться от раздражения и воспаления на коже.

Крем для лица Айва дневной, крем для лица Айва ночной

ДНЕВНОЙ. Нежный крем на гидролате айвы прекрасно увлажняет, дарит ощущение бархатистости, не оставляет жирной пленки. Экстракт айвы обеспечивает коже увлажнение в течение всего дня. Церамиды усиливают его действие, защищают кожу от обезвоживания и негативного воздействия окружающей среды. Экстракты шалфея, розы и календулы устраняют раздражение. Витамин Е и коллаген разглаживают кожу, придают ей мягкость и упругость. Комплекс активного увлажнения сохраняет влагу в коже в течение дня.

НОЧНОЙ. Крем на гидролате айвы интенсивно увлажняет, питает и смягчает кожу, снимает покраснение и раздражение. Экстракт айвы удерживает в коже влагу. Церамиды усиливают его действие, защищают от обезвоживания и восстанавливают гидролипидный барьер. Масло абрикосовой косточки и сквалан делают кожу мягкой и шелковистой. Аллантоин и витамин Е стимулируют обновление клеток, заботятся о сохранении упругости. Комплекс активного увлажнения сохраняет влагу в коже пока вы спите.



Тоник для юной кожи Увлажняющий с азелаиновой кислотой и ниацинамидом Teen Teen

Тоник для лица увлажняет, нормализует pH, устраняет жирный блеск и воспаление юной кожи. Азелаиновая кислота матирует и очищает кожу от комедонов. Ниацинамид устраняет пигментацию и следы постакне, предотвращает обезвоженность. Экстракты огурца и одуванчика улучшают цвет лица.



Шампунь для волос Ромашка крымская для сухих и повреждённых волос; натуральный шампунь Ежедневный уход для всех типов волос Green Detox

Натуральный шампунь на ромашковой воде питает и восстанавливает сухие и поврежденные волосы. Масло арганы помогает восстановить структуру волос и стимулирует их рост. Экстракты шалфея и ромашки уменьшают зуд и раздражение кожи головы. Витамины Е и РР возвращают прядям здоровый блеск и силу.

Шампунь Green Detox Интенсивный уход предназначен для интенсивного очищения кожи головы и волос от мельчайших частиц атмосферных загрязнений, себума, остатков укладочных средств. С этой задачей справляются экстракты водорослей, которые в то же время насыщают волосы витаминами и микроэлементами. Бамбуковый уголь впитывает в себя загрязнения и вредные вещества, не оказывая воздействия на цвет волос. Экстракт ромашки смягчает пряди и придает им здоровый блеск.



Общество с ограниченной ответственностью «Лаборатория красоты и здоровья «ПАНТИКА» (ООО Лаборатория красоты и здоровья «ПАНТИКА»)

Лаборатория красоты и здоровья «Пантика» специализируется в области косметологии. Натуральная косметика торговой марки «ПАНТИКА» изготавливается по запатентованным рецептурам из биологически активных веществ – гидробионтов Чёрного и Азовского морей (моллюсков, водорослей, акулы и ската), а также из виноградной улитки, лечебных грязей и глины, эфирных масел и других натуральных компонентов. Косметика не содержит вредных синтетических компонентов.

Производственный потенциал компании «Пантика» был основан в 1997 году на базе Научно-технологического центра «ЮНИС». Цель создания предприятия: изучение биохимического состава морских организмов и возможностей выделения из них веществ, полезных для здоровья человека. Опираясь на мощную научную базу, производимая продукция заслужила множество наград. Сегодня «Пантика» – современное, высокотехнологичное производство, оснащенное новейшим производственным оборудованием, ориентированное на партнеров и потребителей.

Производственные мощности «Пантика»:

Площадь: 1000 м².

Научных специалистов и сотрудников: 25 человек.

Производственный потенциал: 5 000 ед. в сутки.

Производственная мощность: 120 000 – 150 000 ед. продукции в месяц.

Выпускаемые серии косметических средств:

- «Энергия моря» – с морскими и природными ингредиентами Крыма;
- «Squalus acanthias» – с маслом акулы;
- «Batoidea» – с маслом ската;
- «Helix Pomatia» – с муцином виноградной улитки;
- «Snail collagen» – с коллагеном виноградной улитки;
- «Женьшеневый шёлк» – с экстрактом женьшеня;
- «Морская розовая соль» – с крымской розовой солью;
- «Крымская Лоза» – с экстрактом красного винограда;
- Сыворотки для лица – с муцином улитки, экстрактом красного винограда и гомогенатом медузы.

Руководитель: директор –

Кабанов Максим Юрьевич

Адрес: 298318, Республика Крым, г. Керчь, ул. Фурманова, д. 10, пом. 1

Телефон: +7 (978) 705-75-83

Электронная почта: pantikakerch@gmail.com

Сайт: <https://pantika.biz/>



ПАНТИКА

ЛАБОРАТОРИЯ КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ



Крем с морским коллагеном и с маслом акулы (серия «Squalus acanthias»)

Крем на основе масла черноморской акулы катран обладает уникальным составом и свойствами. Биологически активные составляющие масла крема обеспечивают интенсивное питание, увлажнение, защиту кожи от усталости и старения, а морской коллаген восстанавливает травмированный эпидермис, заживает микротрещины, отвечает за упругость и здоровый вид кожного покрова.



Крем увлажняющий с экстрактом медузы (серия «Энергия моря»)

Все минеральные элементы морской воды сконцентрированы в медузе. Применение крема с экстрактом медузы помогает повысить упругость и эластичность тканей, усиливает способность удерживать влагу, стимулируя выработку коллагена и эластина.

Увлажняющий крем с гомогенатом медузы способствует ускорению процессов регенерации и метаболизма, активному течению естественных процессов восстановления кожи, помогает восстановить и укрепить защитные функции кожных покровов. Предупреждает преждевременное старение дермы, сохраняет молодой и ухоженный вид кожи.

Крем от морщин Форте с улиточным коллагеном (серия «Snail collagen»)

Натуральный коллаген является протеином – важнейшим структурным элементом соединительной ткани кожи. Поступая извне, он способен стимулировать утраченную скорость синтеза собственного коллагена. При получении коллагена запатентованным методом из улиток, одновременно выделяются эластин, аллантиин, гликолевая кислота. Всё это при применении крема повышает тургор кожи, увлажняет её, омолаживает и предохраняет от негативных факторов внешней среды.

Обогащение коллагенового крема кверцетином обусловлено тем, что в составе косметики он выполняет множество полезных функций, основные из которых трудно переоценить – это омолаживающее, противовоспалительное и антиоксидантное действие. Поэтому его все чаще включают в активные косметические формулы, направленные на интенсивное омоложение и восстановление кожи.

Омолаживающий крем с морской розовой солью и скваланом (серия «Морская розовая соль»)

Крымская розовая соль, легко проникая в эпидермис кожи, благодаря уникальному минеральному составу, оказывает омолаживающий эффект. В рецептуру крема введен оливковый сквалан, который смягчает кожу, удерживает влагу и придаёт ей здоровый цветущий вид.



Государственное унитарное научно-производственное предприятие Республики Крым «Крымская гидрогеологическая режимно-эксплуатационная станция» (ГУНПП РК «Крымская ГГРЭС»)

В 1926 году для изучения и сохранения лечебного озера была создана Сакская гидрогеологическая режимно-эксплуатационная станция (ГГРЭС). Сегодня наше предприятие является единственным в Крыму научно-производственным предприятием, в сферу деятельности которого входят (разработка путей сохранения этого уникального месторождения целебных грязевых субстанций и предложение наиболее рационального подхода к их использованию) не только рациональная эксплуатация и сохранение уникального месторождения целебных грязей, но и изучение других бальнеогрязевых экосистем нашей страны.

С 1999 года на Сакской ГГРЭС освоен промышленный выпуск пакетированной лечебной грязи и препаратов на ее основе. Минеральные грязевые и косметические препараты, подтвердили свою высокую эффективность многолетним сроком их применения на рынке бальнеологических услуг не только нашей страны, но и далеко за ее пределами.

Наша продукция отличается высоким и стабильным качеством, эргономичной упаковкой, безопасна и проста в использовании, доступна в цене.

Натуральность – наш девиз! При производстве препаратов отсутствуют химические превращения, используемые ингредиенты – природного происхождения.

Руководитель: директор –
Иваницкий Валентин Александрович

Адрес: 296505, Республика Крым, г. Саки, ул. Курортная, д. 4

Телефон: +7 (978) 732-40-00; +7 (978) 732-33-22

Электронная почта: manager@sakilake.com

Сайт: <http://www.sakilake.com>

Грязь иловая сульфидная Сакского озера для аппликационного применения

В структурном отношении представляет собой сложный природный биохимический комплекс, оказывающий разностороннее влияние на организм человека. Уникальное сочетание органо-минерального комплекса, соленасыщенного раствора, микроэлементов, биологически активных веществ и растворенных газов во взаимосвязи с тепловым или электрическим воздействием, оказывает противовоспалительный, антибактериальный, рассасывающий и регенерирующий эффекты с усилением обменных процессов на пораженных участках тела. Целебная грязь озера имеет тонкую однородную структуру, вязкую и пластичную консистенцию, с выраженным запахом сероводорода. Выпускается в трех модификациях: для общих процедур (грубоочищенная), для общих и внутриволостных процедур (очищенная), для микроаппликаций и полостного введения (тонкой очистки).





Показана при заболеваниях опорно-двигательного аппарата, центральной и периферической нервной системы, гинекологических заболеваниях, заболеваниях мужской половой сферы, бронхо-легочной системы, ЛОР-органов, стоматологических заболеваниях, кожных и глазных проблемах.

Комплект аппликаций грязи иловой сульфидной Сакского озера с термокомпрессом

Комбинация одноразовых пакетов с нативной сакской грязью и термокомпрессов - новая технология в грязелечении, позволяющая при экономном использовании дорогостоящего минерального сырья и простоте применения получить высокий терапевтический эффект. Суть метода заключается в технологически оправданном и полноценном использовании тонкого (до 5 мм) слоя лечебной грязи, нагреваемого внешним источником. Специально разработанная конструкция пакета, одной стороной которого является полипропиленовая пленка, а другой – нетканое проницаемое полотно, обеспечивает свободное проникновение биологически активных элементов лечебной грязи через кожу. Горячий термокомпресс многоразового использования, обладающий высокой пластичностью и моделируемостью, постепенно нагревает аппликацию, передавая тепло локальным участкам тела и иницируя транспорт действующих веществ грязи к тканям и органам.



Поровый раствор (отжим) грязи иловой сульфидной Сакского озера Грязевой препарат «Биоль»

Грязевой препарат «Биоль» (отжим грязи иловой сульфидной Сакского озера) – эффективное натуральное бальнеокосметическое средство для наружного использования, изготовленное по оригинальной технологии из лечебной грязи Сакского озера, с сохранением всех ее целебных свойств, содержит сбалансированный комплекс минеральных солей, микроэлементов и природных биостимуляторов. Хорошая переносимость, отсутствие побочных явлений, мягкий щадящий характер бальнеологического действия наряду с высокой терапевтической эффективностью делают его наиболее приемлемым для детей, пожилых и ослабленных людей с противопоказаниями к грязелечению.

Грязевой препарат «Фито-Биоль»

Грязевой препарат «Фито-Биоль» – органичное сочетание минералов Сакского озера и целительной силы лекарственных растений. Основу препаратов составляет грязевой раствор – (отжим сакской грязи), обогащенный экстрактами и эфирными маслами пихты, шалфея, календулы, лаванды. Препарат незаменим при лечении заболеваний ЛОР-органов и бронхо-легочной системы, прекрасно зарекомендовал себя в практике лечения стоматитов и пародонтозов, весьма успешно используется в косметологии при заболеваниях кожи головы и волос, в антицеллюлитных программах. При регулярном применении грязевой препарат «Фито-Биоль» значительно улучшает состояние ногтевых пластинок, придавая ногтям здоровый ухоженный вид. Показания и формы применения препарата – аналогично средству «Биоль». При лечении заболеваний волос используют методику компресса (под полиэтиленовой «шапочкой»), при целлюлите – массажи и обертывания.



Общество с ограниченной ответственностью «Титановые Инвестиции» (ООО «Титановые Инвестиции»)

Армянский Филиал ООО «Титановые Инвестиции» – крупнейший производитель диоксида титана в Восточной Европе. TiO_2 – самый яркий и самый белый из существующих пигментов. Он – основа цвета. Благодаря своим уникальным свойствам диоксид титана широко используется в лакокрасочной отрасли, применяются при изготовлении пластмасс, каучука, линолеума, резины и многого другого. Сегодня «Титановые Инвестиции» выпускают пять марок TiO_2 , обладающих различными свойствами. Самая популярная из них – диоксид титана пигментный марки $TiOx-271$.

Кроме того, предприятие производит серную кислоту высокого качества для производства TiO_2 , минеральное удобрение аммофос, а также ряд сопутствующих продуктов: купорос осушенный, купорос технический. Продукция предприятия сегодня успешно реализуется на отечественном и международном рынках.

*Руководитель: директор Армянского филиала
ООО «Титановые Инвестиции» –
Курмачев Эдуард Александрович*

🏠 **Адрес:** 296012, Республика Крым,
г. Армянск, Северная Промзона

☎ **Телефон:** (36567) 3-74-44

✉ **Электронная почта:** buro@tioinvest.com

Диоксид титана марка $TiOx-271$

Диоксид титана пигментный марки $TiOx-271$ – это синтетический неорганический пигмент белого цвета, рутильной формы, применяется для производства печатных красок на водной и сольвентной основе, декоративных и промышленных покрытий на водной и сольвентной основе, порошковых красок и покрытий для жестяной тары, лаков для дерева. Диоксид титана пигментный марка $TiOx-271$ применяются так же как добавка при изготовлении полиэтилена, пленки, применяемых для различных технических изделий, в том числе изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами (упаковки); изготовления бумаги и картона различного технического назначения, а также, используемых для упаковки пищевых продуктов; изготовления керамических изделий (фарфоровых и фаянсовых) технического и бытового назначения.





ЛЕГЕНДАРНАЯ ЗЕМЛЯ



Индивидуальный предприниматель Бобылёв Сергей Дмитриевич (ИП Бобылёв С.Д.)

Компания работает с 1992 года, известная как фирма «Вермес». Мощность производства – до 400 тонн в год. Фасовка в мешки 50 л, 10 л и 5 л, ПЭТ-тару 1,5 л, 1,0 л и 0,5 л.

Предприятие занимается производством органических удобрений и почвосмесей. Земледелие невозможно без плодородных почв. Плодородие создается за счет накопления в почве «энергетической материи» – гумуса. Повышение плодородия почв, получение экологически чистых овощей и фруктов – цель деятельности организации.

Руководитель проекта – Бобылёв Сергей Дмитриевич, лучший молодой предприниматель 2014 года в сфере АПК Республики Крым.

Руководитель – **Бобылёв Сергей Дмитриевич**

🏠 **Адрес:** 295010, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Ковыльная, д. 84, кв. 49

☎ **Телефон:** +7 (978) 131-82-62

Электронная почта: info@ecosystempotok-pro.ru

Сайт: www.legendland.ru

Органическое удобрение «Биогумус» торговой марки «Легендарная Земля»

БИОГУМУС – экологически чистое органическое удобрение, полученное в результате переработки органических отходов сельского хозяйства с помощью крымского гибрида красного калифорнийского червя.

Преимущества удобрения БИОГУМУС:

- биогумус **ПОВЫШАЕТ** урожайность на 30-40%;
- биогумус **УСКОРЯЕТ** созревание, увеличивает содержание витамина «С», улучшает вкусовые качества овощей и фруктов;
- биогумус **СНИЖАЕТ** заболеваемость растений за счет содержания актиномицетов;
- биогумус **УЛУЧШАЕТ** качество газонов и продлевает сроки цветения;
- биогумус **УДОБЕН** в применении: достаточно в сезон однократного внесения;
- биогумус **НЕ СОДЕРЖИТ** нитратов, пестицидов, поэтому экологически чистый;
- биогумус **УДЕРЖИВАЕТ** в почве влагу.







***УСЛУГИ
ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ***

Общество с ограниченной ответственностью «ЛИНГВИСТ» (ООО «ЛИНГВИСТ»)

Компания ЛИНГВИСТ – первая негосударственная организация в Крыму, предложившая услуги по письменному и устному переводу.

Год создания: 1990.

Миссия: содействовать лучшему общению людей.

Ценовая политика направлена на то, чтобы принести наибольшую пользу экономике Крыма.

Особые характеристики: живой интерес к людям, искреннее желание им помочь, активная жизненная позиция, высокая деловая репутация.

Сегодня на улицах крымских городов можно увидеть людей, представляющих разные континенты, национальности, вероисповедания. Крым стал регионом-космополитом, одной из главных черт которого является наличие и доступность хорошо налаженного переводческого сервиса.

Более тридцати лет компания «ЛИНГВИСТ» вкладывает силы и время в развитие переводческих ресурсов Крыма. Благодаря этому сегодня достоянием нашего региона является самый широкий спектр переводческих, лингвистических и сопутствующих услуг.

Специалисты компании переводят документы личного характера, служебную переписку и документацию; учредительные, банковские, медицинские, юридические документы; налоговую, техническую, строительную, таможенную документацию; документы для оформления визы; тексты, связанные с рекламной и издательской деятельностью; доклады, рефераты, брошюры, пособия, web-страницы. Ограничений, как видите, нет.

Стоит также упомянуть, что переводчики компании практически в любой ситуации могут обеспечивать устный перевод.

Работая с 42-мя языками, мы встречаем нужды клиентов с гибкостью и профессионализмом. В своей работе мы следуем золотому правилу: «Поступай с другими так, как бы ты хотел, чтобы поступали с тобой».

Руководитель: директор –

Галан Светлана Вадимовна

Адрес: 195011, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Пушкина/Самокиша, д. 22/22

Телефон: +7 (978) 715-90-39; (3652) 54-68-33

Электронная почта: 0503939000@mail.ru

Сайт: lingvist-crimea.ru

ЛИНГВИСТ
сеть бюро переводов

НАШИ УСЛУГИ

- ПЕРЕВОДЧЕСКИЕ**
НОТАРИАЛЬНЫЙ ПЕРЕВОД ДОКУМЕНТОВ (42 ЯЗЫКА), ПЕРЕВОД ТЕКСТОВ, УСТНЫЙ ПЕРЕВОД
- ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ**
СПРАВКИ О ТОЖДЕСТВЕ ИМЕН, РАСШИФРОВКА АУДИО, ЗАКЛЮЧЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТА-ЛИНГВИСТА, ТЕКСТОВЫЕ (НАБОР, КОРРЕКТИРОВАНИЕ, РЕДАКТУРА)
- СОПУТСТВУЮЩИЕ**
ЛЕГАЛИЗАЦИЯ, НОСТРИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТОВ, ПРОСТАВЛЕНИЕ ШТАМПА «АПОСТИЛЬ»

№ 1 в Крыму с 1990

ЛИНГВИСТ®
СЕТЬ БЮРО ПЕРЕВОДОВ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ЦЕНТРОВ



ЛИНГВИСТ®
БЮРО ПЕРЕВОДОВ

- Нотариальный перевод с 42-х языков
- Апостиль, легализация, нострификация
- Справки о тождестве имён
- Редактирование, набор, корректура текста
- Перевод аудио в текст

№ 1 в Крыму с 1990



Секреты успеха – в постоянном развитии

Секрет № 1 – кадры решают все

Организация – это не здание, не вывеска и даже не сайт в интернете. Организации создаются людьми и работают для людей. Поэтому самое главное в организации – это, с одной стороны, команда, где «все как один», а с другой стороны, индивидуальность каждого участника, ведь мир потому и прекрасен, что люди в нем разные.

В каждой организации работники могут быть разделены на две группы: новаторы и стабилизаторы. Нужны и те, и другие. Именно за счет разности потенциалов этих двух групп происходит развитие организации. Новаторы, умея разрушить старое и работать в условиях неопределенности, создают новые направления, а стабилизаторы, поддерживая уже наработанное и устоявшееся, дают организации устойчивость.

Секрет № 2 – название организации

Это, по сути, ее имя. Сложилось твердое убеждение, что имя влияет на характер, помогая его развитию, или, наоборот, тормозя его. Мы очень скрупулезно выбирали наше имя, ведь известно, что «как вы яхту назовете, так она и поплывет».

После долгих размышлений мы остановились на слове «лингвист». Что означает это слово? Лингвист – это человек, знающий, как живет и работает язык, а дух языка отражает душу народа, который на нем говорит.

Мы очень любим и гордимся нашим именем. А его скрытый смысл нас ко многому обязывает и заставляет постоянно поддерживать форму, быть микроскопически точным со Словом.

Секрет № 3 – изучение времени и своего места в нем

Очень важно изучать время – как оно работает, как работают временные циклы. Именно это научило нас таким важным качествам, как терпение, умение концентрироваться и не ждать всего и сразу. На все нужно время. Знание законов времени очень помогает нам ориентироваться в условиях небывалого ускорения темпа жизни.

Секрет № 4 – отношение к ошибкам и трудностям

Мы перестали бояться ошибок, ведь без них невозможен процесс познания, мы лучше всего учимся именно на ошибках. Этим мы формируем одно из важнейших жизненных умений – умение справляться с ошибками. Лучше ошибиться и сделать, чем ничего не делать вообще. А трудности, с которыми мы сталкиваемся, дают нам постоянный рост и развитие. Сегодня мы знаем совершенно точно: все, что вызывает неудобства, способствует нашему росту, вооружает нас уникальным опытом и несгибаемым духом.

Секрет № 5 – открытость миру

Это как в природе – открытая система для своего выживания должна взаимодействовать с окружающей средой, используя ресурсы окружающей среды и предоставляя ей свои ресурсы. Любая система, чтобы выжить, вынуждена взаимодействовать с окружающей средой – открытая система. ООО «ЛИНГВИСТ» – это открытая система. Мы – части сложного взаимосвязанного целого. Мы все зависим друг от друга и должны работать вместе.

Сегодня ООО «ЛИНГВИСТ» – это новые знания, новые события в жизни, а это самоуважение, успех в делах, в личной жизни и самореализации.

Вместе с другими людьми мы учимся жить насыщенной жизнью в быстро меняющемся мире.





Общество с ограниченной ответственностью «Издательство Типография «Ариал» (ООО «ИТ «Ариал»)



Своим клиентам ИТ «Ариал» предлагает огромный выбор бумаги и различных материалов для продукции. Квалифицированные менеджеры предложат каждому клиенту вариант воплощения идеи в готовую полиграфическую продукцию с наименьшими затратами и сделают расчеты изготовления одной и той же полиграфической продукции различными методами.

Большой вклад в изготовление и оформление печатной продукции вносят дизайнеры типографии. Идеальный дизайн – это максимальное удобство использования, совмещенное с элементом эстетики.

Принципы работы, отличающие ИТ «Ариал»:

- сотрудники выезжают к клиенту с образцами работ;
- профессиональная команда и специализация производства;
- типография работает круглосуточно и без выходных, что дает возможность оперативно выполнять любые полиграфические заказы;
- гибкая система скидок для постоянных клиентов;
- возможность присутствовать при подписании работы в печать;
- доставка готовой продукции.

Руководитель: директор – **Бражникова Наталья Андреевна**

🏠 **Адрес:** 295015, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Севастопольская, зд. 31А

☎ **Телефон:** +7 (978) 717-29-01

Электронная почта: it.arial@yandex.ru

Сайт: arialprint.ru



КОНТАКТЫ

Федеральное бюджетное учреждение «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Крым» (ФБУ «Крымский ЦСМ»)

Время работы:

Понедельник – четверг с 8.30 до 17.15
Пятница с 8.30 до 16.00
Обеденный перерыв с: 12.30 до 13.00
В предпраздничные дни время работы сокращается на один час.

Симферополь, г. Симферополь, ул. имени газеты
«Крымская Правда», зд. 61

Как добраться:

Общественным транспортом

Заявки принимаются:

kanc@crimeacsm.ru
info@crimeacsm.ru

До остановки «улица Дмитрия Ульянова»:
Троллейбусом №5,10,15
Автобусами и маршрутным такси № 10, 11, 30,
53, 55, 57, 61, 62, 63, 67, 69, 70, 78, 83, 86,
89, 91, 96, 98

Телефон для справок:

+7 (3652) 773-543 (многоканальный)

До остановки «улица Крымской Правды»:

Троллейбусом №15
Автобусом №5

Где мы находимся:

295000, г. Республика Крым, г.о. Симфе-

Руководство ФБУ «Крымский ЦСМ»		
Генеральный директор	Коптев Геннадий Михайлович	(3652) 44-69-61 (3652) 773-530 info@crimeacsm.ru
Первый заместитель генерального директора	Качан Елена Васильевна	(3652) 773-533 +7 (978) 968-08-08 ekachan@crimeacsm.ru
Заместитель генерального директора по подтверждению соответствия	Василенко Елена Александровна	(3652) 773-532 +7 (978) 905-06-45 evasilenko@crimeacsm.ru
Главный бухгалтер	Войтюк Анна Сергеевна	(3652) 773-531 +7 (978) 905-06-33 avoityk@crimeacsm.ru
Приемная Секретарь руководителя	Сидорко Дарья Андреевна	(3652) 773-530 + 7 (978) 905-06-74 crimea_csm@mail.ru info@crimeacsm.ru
Канцелярия Заведующая канцелярией	Глазьева Ирина Васильевна	(3652) 773-543 kanc@crimeacsm.ru
Метрологические подразделения		
Отдел поверки калибровки теплотехнических средств измерений Начальник отдела	Чиглазов Валерий Николаевич	(3652) 773-543 доб.1158 +7 (978) 905-06-82 tt@crimeacsm.ru
Отдел поверки калибровки механических средств измерений Начальник отдела	Семикопенко Татьяна Анатольевна	(3652) 773-543 доб.1156 +7 (978) 905-06-88 mv@crimeacsm.ru

Отдел поверки калибровки геометрических средств измерений <i>Начальник отдела</i>	Дедова Светлана Анатольевна	(3652) 773-543 доб.1154 +7 (978) 905-06-89 lin@crimeacsm.ru
Отдел поверки калибровки электротехнических средств измерений <i>Главный метролог — начальник отдела по метрологии</i>	Дидович Артем Александрович	(3652) 773-543 доб.1159 +7 (978) 905-06-46 em@crimeacsm.ru
Отдел поверки калибровки физико-химических средств измерений <i>Начальник отдела</i>	Кузнецова Ольга Петровна	(3652) 773-543 доб.1157 +7 (978) 905-06-37 fh@crimeacsm.ru
Отдел поверки и калибровки радиотехнических средств измерений <i>Начальник отдела</i>	Демиденко Михаил Сергеевич	(3652) 773-543 доб.1153 +7 (978) 905-06-86 rt@crimeacsm.ru
Отдел методической работы в области метрологии <i>Начальник отдела</i>	Рыбка Александр Сергеевич	(3652) 773-541 + 7 (978) 905-06-26 metr@crimeacsm.ru
Отдел метрологического обеспечения и экспертиз <i>Начальник отдела</i>	Кушнерёва Елена Николаевна	(3652) 773-543 доб.1152 expert@crimeacsm.ru
Орган по сертификации продукции, услуг и систем менеджмента		
<i>Руководитель Органа по сертификации</i>	Василенко Елена Александровна	(3652) 773-532 +7 (978) 905-06-45 evasilenko@crimeacsm.ru sert_prod@bk.ru
Отдел по подтверждению соответствия услуг и систем менеджмента <i>Начальник отдела</i>	Луценко Инна Александровна	(3652) 773-543 доб.1133 +7 (978) 196-70-01 sertprod@crimeacsm.ru sert_prod@bk.ru
Отдел по подтверждению соответствия продукции <i>Начальник отдела</i>	Росошенко Антон Николаевич	(3652) 773-543 доб.1134 + 7 (978) 905-06-12 sertprod@crimeacsm.ru sert_prod@bk.ru
Испытательная лаборатория пищевой и промышленной продукции		
Испытательная лаборатория пищевой и промышленной продукции <i>Начальник лаборатории</i>	Костык Станислав Валентинович	(3652) 773-534 +7 (978) 905-06-08 aic.crimeacsm@mail.ru
Отдел стандартизации и технических регламентов		
Отдел стандартизации и технических регламентов <i>Начальник отдела</i>	Музыка Ирина Владимировна	(3652) 773-539 +7 (978) 196-70-05 gost@crimeacsm.ru
Административно-управленческие подразделения		
Отдел по расчетам с клиентами <i>Начальник отдела</i>	Ткаченко Рузанна Георгиевна	(3652) 773-540 +7 (978) 909-31-05 client@crimeacsm.ru

Отдел по размещению государственных заказов и маркетинга <i>Начальник отдела</i>	Гуринович Ольга Александровна	(3652) 773-538 zakupki@crimeacsm.ru
Отдел бухгалтерского учета и отчетности <i>Заместитель главного бухгалтера</i>	Цулина Вита Васильевна	(3652) 773-543 доб.1140 buh@crimeacsm.ru
Касса <i>Ведущий бухгалтер</i>	Смирнова Оксана Сергеевна	(3652) 773-543 доб.1142 kassa@crimeacsm.ru
Планово-экономический отдел <i>Начальник отдела</i>	Буслаева Татьяна Ивановна	(3652) 773-543 доб.1130 +7 (978) 905-07-13 peo@crimeacsm.ru
Юридический отдел <i>Начальник отдела</i>	Острова Галина Витальевна	(3652) 773-543 доб.1116 urist@crimeacsm.ru
Отдел по работе с персоналом <i>Начальник отдела</i>	Шлыкова Элина Игоревна	(3652) 773-543 доб.1115 personnel@crimeacsm.ru
Отдел материально-технического снабжения <i>Начальник отдела</i>	Карбовская Елена Владимировна	(3652) 773-543 доб.1147 omts@crimeacsm.ru
Отдел информационных технологий <i>Начальник отдела</i>	Малей Дмитрий Егорович	(3652) 773-542 +7 (978) 905-06-05 it@crimeacsm.ru
Охрана труда и техника безопасности <i>Специалист по охране труда</i>	Звягинцева Оксана Викторовна	(3652) 773-543 доб.1131 suot@crimeacsm.ru
Транспортный отдел <i>Начальник отдела</i>	Наливкин Сергей Леонидович	(3652) 773-543 доб.1137 omts@crimeacsm.ru
Филиалы ФБУ «Крымский ЦСМ»		
Алуштинский филиал г. Алушта, ул. Партизанская, д. 23 <i>Начальник филиала</i>	Семёнов Евгений Геннадьевич	(36560) 77-005 alushta@crimeacsm.ru
Ялтинский филиал г. Ялта, ул. Ливадийская, 4 <i>Начальник филиала</i>	Дудка Галина Михайловна	(3654) 222-251 yalta@crimeacsm.ru
Евпаторийский филиал г. Евпатория, ул. Некрасова, 110 <i>Начальник филиала</i>	Шпилевая Наталья Викторовна	(36569) 90-005 evpatoria@crimeacsm.ru
Джанкойский филиал г. Джанкой, ул. Крымская, 72 <i>Начальник филиала</i>	Ларина Ольга Ильинична	(36564) 77-209 dzhankoy@crimeacsm.ru
Феодосийский филиал г. Феодосия, ул. Строительная, 11 <i>Начальник филиала</i>	Дуденко Григорий Александрович	(36562) 91-701 feodosia@crimeacsm.ru
Керченский филиал г. Керчь, ул. Борзенко, 40 <i>Начальник филиала</i>	Бодриченко Владислав Анатольевич	(36561) 78-612 kerch@crimeacsm.ru



