



ABInBev / EFES

2018

ABInBev / EFES

Казань 2019г

AB InBev Efes

Anheuser-Busch InBev

- Крупнейшая пивоваренная компания в мире
- Входит в ТОП-5 FMCG-производителей
- Более 200 000 сотрудников, более 50 стран
- Более 500 брендов
- 7 из 10-ти самых дорогих брендов пива в мире
- ТОП-10 по капитализации в мире

Anadolu Efes

- Объем продаж: 5 место в Европе, 14 – в мире
- Номер 1 компания в Турции по объему продаж
- 14 пивоваренных заводов, 6 солодовен, 6 стран
- Более 8 000 сотрудников
- Более 40 брендов

РОССИЯ

УКРАИНА

ВЛАДИВОСТОК

НИКОЛАЕВ

ВОЛЖСКИЙ

ЧЕРНИГОВ

ИВАНОВО

ХАРЬКОВ

КАЛУГА

КАЗАНЬ

КЛИН

НОВОСИБИРСК

ОМСК

САРАНСК

УЛЬЯНОВСК

УФА





BECK'S

EFES

ТИНЬКОФФ
АВТОРСКОЕ

Kranzshauer
Weissbier

Grolsch
PREMIUM LAGER

ТОЛСТЯК

СИБИРСКАЯ
КОРОНА

BRANHA
DESDE 1888

Amber Weiss

T

1930
Нижнедевичье
ПИВО

387
[СОБАКА ВЕРКА]

STELLA
ARTOIS

LÖWENBRÄU

ТОЛОТЯ
БОЧКА

BODDINGTONS
PUB ALE

Bud

БЕЛЫЙ
МЕДВЕДЬ

КАИНСКОЕ

Bagbier

REDD'S
DRY

SPATEN
München

Corona
Extra

ЗОЛОТАЯ
АНГАРА

Старый
Мельник
НА МОЛОТКА

AMSTERDAM
NAVIGATOR

Жигулевское
ВАРИТСЯ С 1928 ГОДА

Чернігівське

Gold
MINE
BEER

ПИКЕР
из
соловьиного
края

Жигулевское
Hoegaarden

BELLEVUE

КАЛУГА
Жубое

СТУДЕНОЕ

ВЕЛКОПОДРАСКИ
Kozel

ESZA

Волжанин

Pilsner Urquell

Bavaria

ТВРѢНЫЙ
ЗНАК

Leffe
ANNO 1240

РИФЕЙ

54
НАШЕ, СИБИРСКОЕ!

ABInBev / EFES

Портфель брендов в Казани компании АО «АБ ИнБев Эфес».

Белый Медведь светлое
Белый Медведь живое
Голд Майн Бир
Хмельная Столица
Жигулевское Бочковое
Старый Мельник из
Бочонка мягкое
Мальц Вайзен
Волжская Вольница
Жигулевское в Розлив
Хмель и Солод



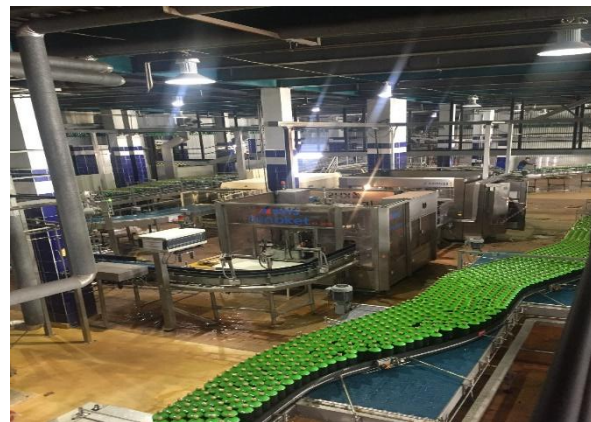
Казанский производственный комплекс.

Казанский завод AB InBev Efes является одним из старейших пивоваренных заводов в России – он был основан в 1867 году. В 2006 году вошел в состав Efes Rus, в 2018 году стал частью AB InBev Efes. Завод оснащен самым современным пивоваренным оборудованием и скоростными линиями розлива, все производственные процессы осуществляются с использованием передовых технологических решений. Площадка уникальна тем, что, помимо непосредственно пивного производства, располагает и собственным солодовенным комплексом, а также цехами по изготовлению ПЭТ-преформ и термоусадочной (ТУ) пленки.

Общая информация о предприятии.

Производственная мощность предприятия – около **320 млн. литров** в год. На предприятии 3 действующих варочных порядка. Розлив готового продукта производится на шести линиях розлива в разные типы упаковки: ПЭТ-бутылки, стеклянные бутылки, металлические и пластиковые кеги.

Завод является крупнейшим налогоплательщиком с ежегодными отчислениями в региональный бюджет **более 6,7 млрд. рублей**



Высокое качество продукции

Мы следуем принципам международных систем качества:

- ориентация на потребителя
- контроль качества на всех этапах производства
- от контроля качества к управлению качеством
- перенос контроля на процесс для повышения гарантии стабильности
- установление четкой ответственности на каждом этапе
- ответственность руководства за качество
- лаборатория мирового уровня



Корпоративная социальная ответственность

Несмотря на сложную экономическую ситуацию на пивоваренном рынке, Компания продолжает реализацию программ корпоративной социальной ответственности.

Основные направления программы :

- формирование культуры ответственного потребления алкоголя
- охрана окружающей среды
- поддержка социальных проектов, значимых для местного общества, где живут и работают наши люди.



**Культура
ответственного
потребления**



**Защита
окружающей
среды**



**Развитие
общества**

ОСНОВЫ

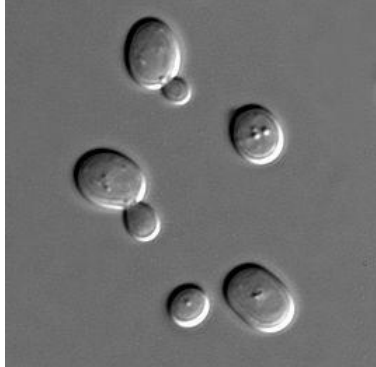
- Пиво – это продукт брожения.

Брожение – это процесс жизнедеятельности микроорганизмов (пивных дрожжей), в котором они поглощают сахара и перерабатывают их в спирт и углекислый газ.

Для начала брожения нужно создать питательную среду для пивных дрожжей – пивное сусло.



Основные ингредиенты современного пивоварения



ЗЕРНОВЫЕ

Добавки:
ПРЯНОСТИ

ФРУКТЫ



Подготовка воды для пивоварения

Угольный фильтр

Цель: убрать Cl_2 , посторонние вкусы/запахи

Деминерализация

Цель: убрать все минералы для предотвращения образования отложений

Обратный осмос

Адсорбция на ионообменной смоле

Удаление железа

Цель: Уменьшить содержание Fe до $<0,1\text{мг/л}$

Аэрация и песочный фильтр



Вода

Солод

Солод– это пророщенные зерна ячменя.



Во время проращивания ячменя, образуются ферменты, которые необходимы для расщепления ячменного крахмала. От того насколько правильно был проведен процесс проращивания, зависит качество будущего пива.

Виды солода

Цвет пива зависит от температуры сушки ячменя, чем выше температура- тем темнее солод:

Светлый солод сушится при температуре до 85°. Пригоден для производства светлого пива с полным вкусом и хорошей пенистостью.

Карамельный солод сладковатый на вкус, но не горький; цвет равномерный, от темно-желтого до буроватого с глянцевым отливом. Он улучшает стойкость пены и усиливает полноту вкуса.

Темный солод имеет светло-коричневый цвет. Он придает пиву золотистый оттенок.

Жженный солод — цветом очень темен. Он высушен при повышенной температуре. Применяется для усиления цвета пива .



Хмель

Хмель- это высушенные женские цветки в шишковидных сложных соцветиях.

Различают два основных типа хмеля:

Горький

Высокое содержание альфа-кислоты (10-18%)

Ароматический

Низкое содержание альфа-кислоты (2.5-5%) и высокое содержание ароматических компонентов

Основной причиной добавления хмеля является придание пиву особого аромата и(ли) определенной горечи во вкусе. Также хмель обладает сильными антисептическими свойствами.



Дрожжи

Дрожжи- это одноклеточные микроорганизмы. Дрожжи “питаются» сахарами, которые находятся в пивном сусле- происходит брожение.



Дрожжи являются отличительной особенностью производства каждого сорта и держатся в строжайшем секрете. Импортируются в малом количестве, затем в местных лабораториях размножаются до нужных объемов и добавляются в варки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВНОГО СУСЛА



ФИЛЬТРАЦИЯ



СОЗРЕВАНИЕ

ТАНКИ ДОБРАЖИВАНИЯ



ПИВО НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

This diagram shows a **Танк Дображивания (Maturation Tank)** containing **Пиво Нефильтрованное (Unfiltered Beer)**.

БРОЖЕНИЕ

ТАНКИ БРОЖЕНИЯ



РОЗЛИВ ПИВА

УСПОКОЕНИЕ ПЕРЕД РОЗЛИВОМ

РОЗЛИВ ПИВА



ABInBev EFES



A man wearing a green long-sleeved shirt, light-colored pants, a tan bucket hat, and safety glasses is working in a factory. He is using a long-handled tool to move a large quantity of green grapes. The background shows a wooden structure with corrugated metal walls and a large window. The scene is brightly lit, suggesting an indoor or semi-enclosed outdoor environment.

ABInBev / EFES

**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ**

Приятного пребывания на
нашем заводе.