

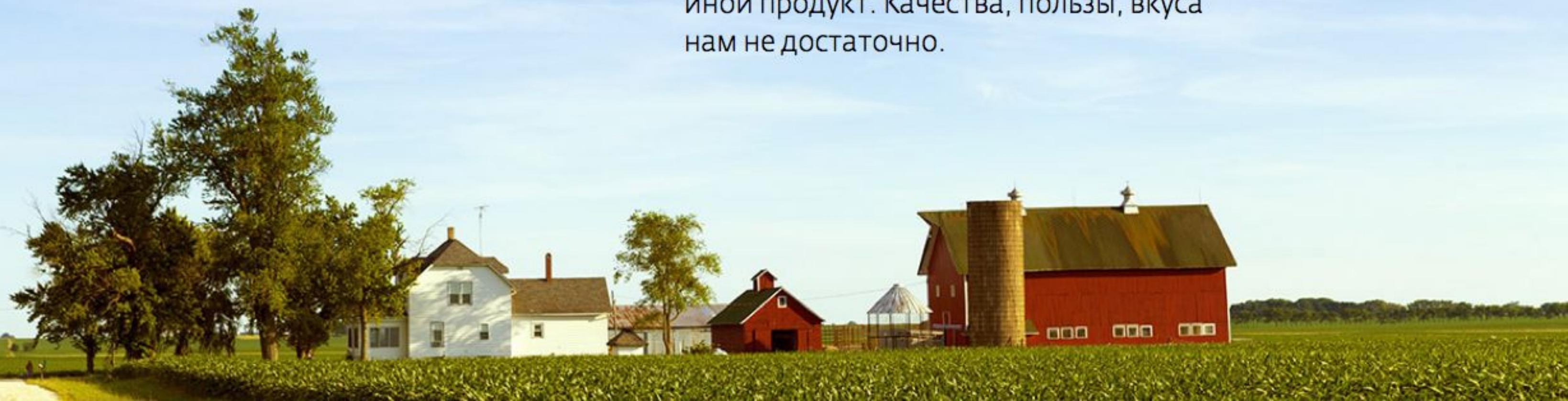
A close-up, shallow depth-of-field photograph of industrial dairy processing equipment. In the foreground, several stainless steel components are visible, including a large circular metal plate with a central hole, a blue flexible hose, and a vertical pipe with a threaded cap. The background is blurred, showing more of the complex machinery.

ИНОВАЦИИ
в молочной сфере.
Возможны ли?

Мы — фермеры будущего

Мы перевернули стандарты и стереотипы фермерства и делаем это по-своему. Все — от полей, где мы выращиваем корма для своих коров; до магазинов, где продаем продукцию — это новаторство на каждом из этапов.

Не боремся с конкурентами, а создаем иной продукт. Качества, пользы, вкуса нам не достаточно.



Производим, перерабатываем и поставляем исключительное молоко в сетевой ритейл Москвы и Санкт-Петербурга

ООО «Молочная культура» образовано на базе сельскохозяйственного предприятия в Волосовском районе Санкт-Петербурга.

Совхоз основан в 1918, а в 2006 был приобретен нынешними акционерами и получил новый виток развития.

До запуска собственного молочного завода хозяйство выступало сырьевой базой для других молочных производств. Наше фермерское молоко, смешиваясь с молоком от других хозяйств, поступало в переработку.

Первый выпуск продукции «Молочная культура» — декабрь 2013 года

Генеральный директор
Андрей Юрьевич Ионов,
он же главный акционер,
фермер и изобретатель.



Каждый день
в России потребляют
11 тыс. тонн молока

По данным Euromonitor International



Большая часть этого молока
не портится по полмесяца и дольше



15 дней



21 день



6 месяцев

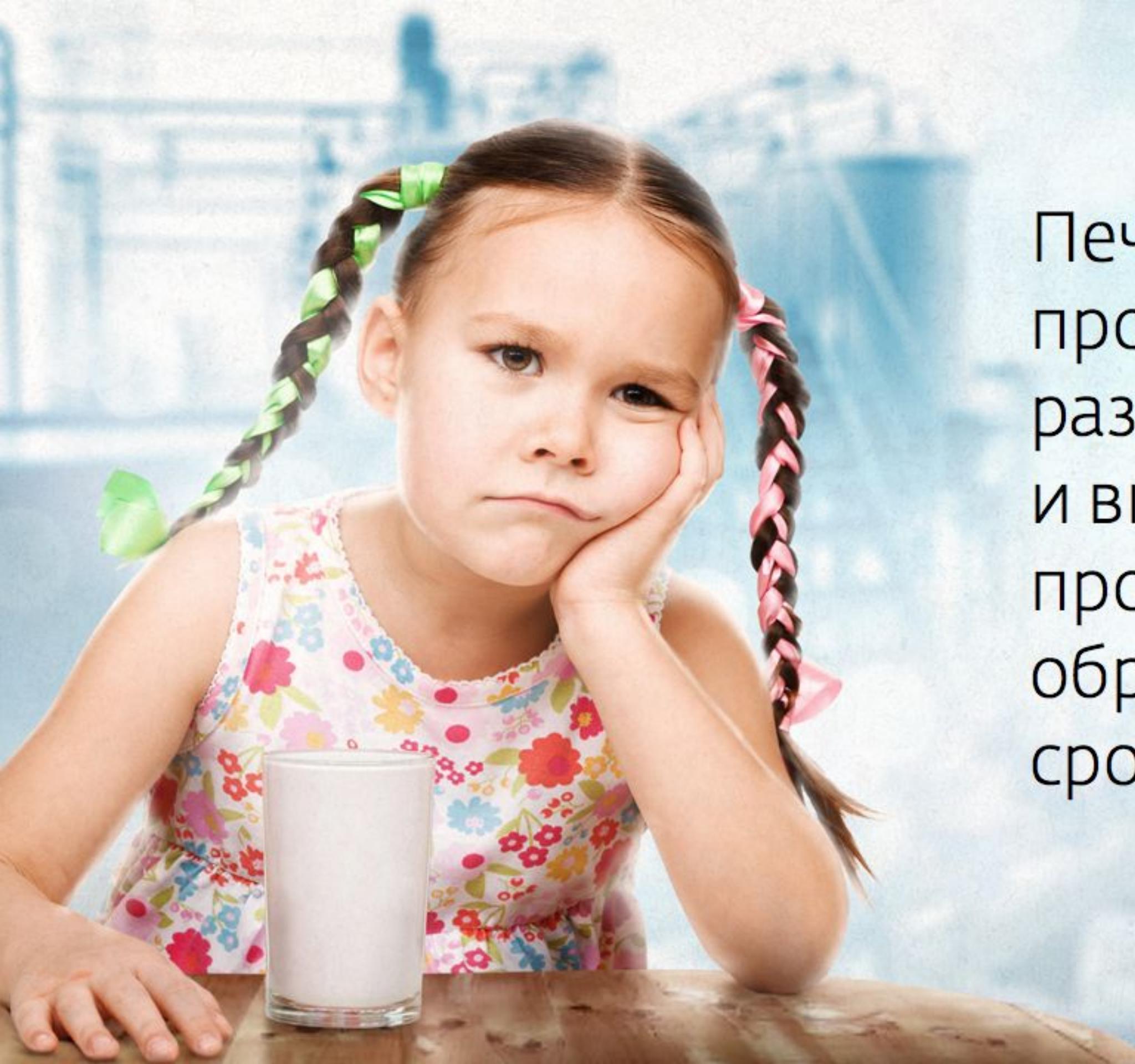


9 месяцев



Долгий срок — результат сильной термической обработки, чтобы легче обрабатывать, перевозить и хранить готовый продукт.

В результате обработки гибнут, как вредные бактерии, так и полезные. Разрушаются витамины и микроэлементы.



Печально, что крупные производители разменивают пользу и вкус настоящего продукта на удобство обработки и долгий срок хранения.

Мы меняем ситуацию

Микробиолог

Марина Алексеева

внимательно следит за тем,
как растут и развиваются
наши кефирные грибки

Бригадир

Ирина Полякова

именно её фамилию вы видите
на большинстве крышек МК

Механик-наладчик

Денис Шатков

отвечает за фасовочное
оборудование — главный
по стаканчикам :)

Начальник производства

Елена Федорова

строгий, но справедливый
судья для всех сотрудников
нашего завода





Молочная
культура

Производим
исключительное
МОЛОКО в стаканчиках



На самом деле в таких!

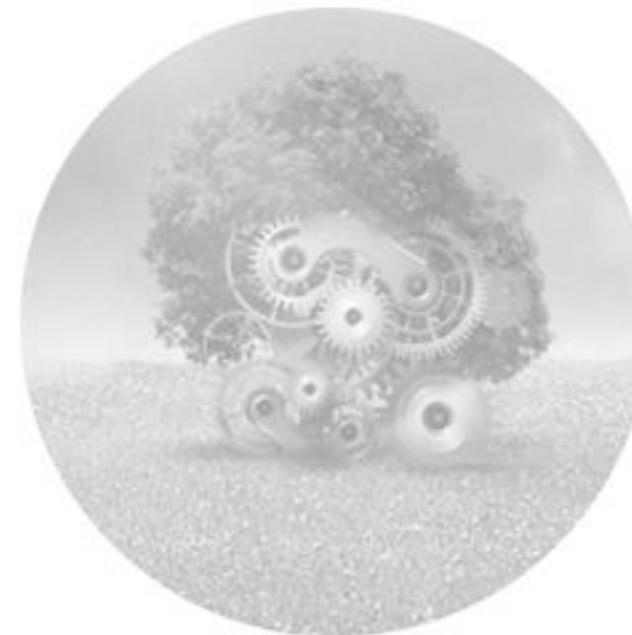
Наш стакан с носом!



И вот как мы это делаем



Сырьё



Живые
технологии



Упаковка

Содержим своих коров
1200 голов



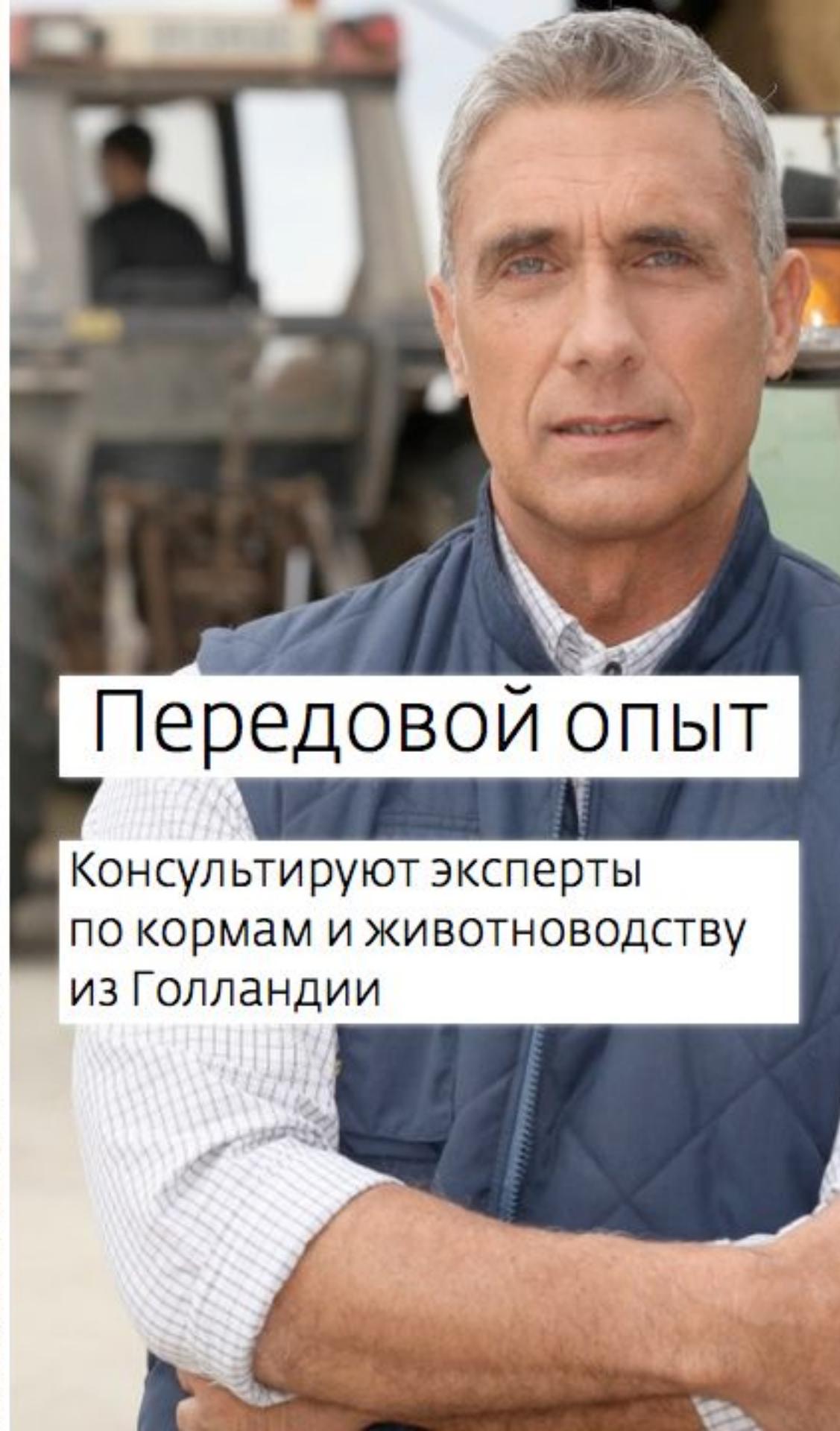
Сами выращиваем корм
2000 га полей





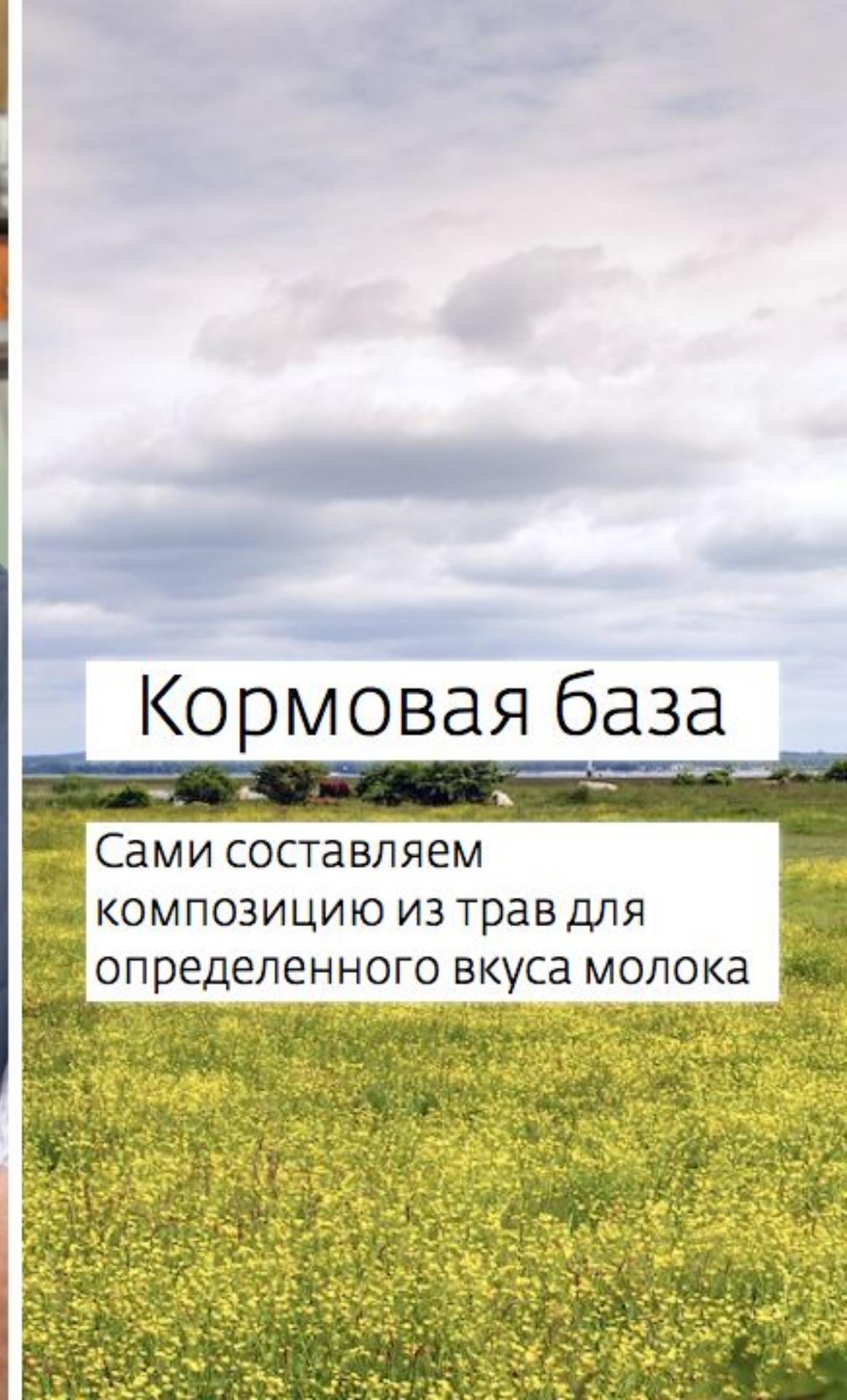
Своя ветслужба

Следят за коровами,
что снижает риск «вдруг»
остаться без молока



Передовой опыт

Консультируют эксперты
по кормам и животноводству
из Голландии



Кормовая база

Сами составляем
композицию из трав для
определенного вкуса молока



Сырьё



Живые технологии



Упаковка



Своего завода не было, поэтому...

Спланировали

здание завода с двумя
линиями производства



Закупили

уникальное
оборудование

Построили

в 5 минутах
от дойки





Мощность завода: 50 т/сутки

**Внедрили
бережную
пастеризацию,
чтобы сохранить
пользу молока
и убить вредные
бактерии**



Бережная
пастеризация
меньше 80°С



Больше полезных бактерий,
ферментов и витаминов

Обычная
пастеризация
больше 80°С



Стерилизация
больше 120°С



На выходе получаем исключительный продукт



Срок хранения 10 дней,
в строгом температурном
режиме: 4±2 градуса Цельсия



Сырьё



Живые
технологии



Упаковка

Поставить **ещё один тетрапак** на полку?



Слишком банально.

Мы придумали **новый формат** упаковки



Обычная упаковка



Наш формат

Идея



Нарисовали форму ёмкости с открывающимся носиком

Модель



Спроектировали модель и производство ёмкости вместе с европейским бюро

Дизайн



Разработали дизайн вместе с золотым призёром Каннских львов

Патент



И запатентовали пром. образец на территории РФ и Евросоюза

- Патент РФ № 86909
- Патент РФ № 86910
- Патент ЕС № 002239681-0001
- Патент ЕС № 002239681-0003

Эта упаковка **меняет культуру**
потребления молока





и теперь можно
пить не только
дома...

но и на улице...



в машине...



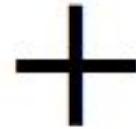
...или в офисе.

Удобно пить, легко взять с собой.

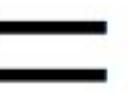




Отличное
молоко



Инновационная
упаковка



Новая ниша
молочного рынка

Потребители пишут нам сами на www.dairyculture.ru

Очень вкусно!
Пробовала кефир других
фермерских хозяйств-
Ваш лучший! Спасибо!

Большое спасибо
Вашей компании
за такие вкусные
молочные продукты!

Просто восторг!
Очень нежные
и приятные, да
и упаковка
оригинальна

Спасибо за Вашу
продукцию! Очень
вкусно, как в детстве
у бабушки в деревне.
Удобная упаковка

Отличная ряженка.
Покупаю ряженку
и простоквашу в
жару вместо кофе
в стаканчиках.

Просто хотела
сказать спасибо
за такие вкусные
продукты :)



Мы **хотим стать молоком № 1** в России
по качеству и подаче, а не по объёмам

Что мы собираемся предпринять для этого?

Расширить охват
с Москвы и Питера
до всей европейской
части России

5



Начать маркетинговую
поддержку бренда

4



1 Увеличить
поголовье в 2 раза



2 Автоматизировать
молочную ферму



3 Расширить
ассортимент

Мы меняем молочную культуру



Свое сырьё

Свои коровы + кормовые луга
= исключительное молоко

Живые технологии

Бережная пастеризация –
сохраняет пользу молока

Инновационная упаковка

Новая молочная ниша.
Теперь можно пить везде.



Приезжайте
и убедитесь сами

Молочная
культура

Ленинградская область,
Волосовский район, поселок Сельцо, д. 82

+7 (812) 309 – 11 – 26

info@dairyculture.ru

www.dairyculture.ru