

## **СПІВПРАЦЯ НАУКИ ТА ВИРОБНИЦТВА**

### **КОМПЛЕКСНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ: ПРЕЗЕНТАЦІЯ ГРУПИ КОМПАНІЙ VALEX COMPANYY**

Інженер-технолог Інноваційного центру ТД «Золота Миля»

**Кравчук Д.О., гр. 181-ПОМ-13м**

Керівник Інноваційного центру Valex Company **Середа Н.Д.**

Група компаній Valex Company пропонує комплексні рішення для підприємств харчової промисловості шляхом постачання продукції власного виробництва, імпорту сировини, технологічного супроводу та орієнтованих на замовника індивідуальних розробок. Сьогодні Valex Company є найбільшим в Україні комплексним виробником дріжджів, наповнювачів та сухих сумішей, поліпшувачів, кондитерських глазурів та мас, рослинних вершків, а також крафтового пива, впроваджує інноваційні рішення та послуги для безперервного росту та підвищення ефективності ринку харчової промисловості.

Успіхи компанії ґрунтуються на багаторічному досвіді та історії, що бере початок з 1798 р. З тих часів підприємство росло, змінювалось та адаптувалось. Кардинальний виток розвитку відбувся у 2002 р., коли була створена група компаній Valex Company та відновлено дріжджове виробництво, яке сьогодні відомо під ТМ «Харківські Дріжджі» та є символом високотехнологічного хлібопечення, що поєднує традиційну технологію вирощування дріжджів, новітнє устаткування та ретельний контроль якості на всіх етапах виробництва і логістики. В 2006 р. для забезпечення та розвитку підприємств харчової промисловості в Valex Company була створена компанія ТД «Золота Миля», яка на сьогодні в Україні є лідером у сегменті наповнювачів для хлібобулочних, кондитерських і молочних виробів, а також є постачальником понад 250 найменувань технологічної та базової сировини для харчової промисловості зі всього світу. Компанія має центральний офіс у Харкові, та регіональні у Львові, Києві, Кропивницькому, які надають підтримку клієнтів у регіонах України. Valex Company займається реалізацією сухофруктів, насіння, кондитерських глазурей та мас, маргарину та жирів, наповнювачів, різної сировини та інгредієнтів і сухих сумішей.

У 2014 р. компанія відкрила на своїй базі Інноваційний центр з метою розробки та впровадження нових технологій на власному виробництві та надання комплексної підтримки клієнтам. Фахівці інноваційного центру вивчають новітні технології, інновації, сучасні напрямки розвитку галузі та кращі з них пропонують до впровадження, надають партнерам детальні технологічні рекомендації, забезпечують

комплексну технологічну підтримку, щорічно впроваджують понад 400 технологічних рішень на підприємствах України. З 2019 р. Valex Company розпочала проєкт «Мануфактура Слобожанський шоколад» і налагодила виробництво кондитерської глазури та шоколадної маси. З того часу компанія виробляє глазур кондитерську чорного, білого кольору або кольору молочного шоколаду, що застосовується для наповнення кондитерських виробів, нанесення прошарку в готових виробах та нанесення глазури на їх поверхню. Під брендом «Слобожанський шоколад» компанія випускає широкий асортимент кондитерських інгредієнтів та декору для хлібобулочних, кондитерських і молочних виробів.

Паралельно був запущений проєкт «Pekar-konditer» – мережа роздрібних магазинів онлайн продажів та сервісів для готелів, ресторанів та кафе з широким асортиментом інгредієнтів та сировини для випікання, а також великий вибір кондитерського інвентаря для реалізації професійних кулінарних рішень та використання в домашніх умовах.

Були відреставровані та з 2019 р. увійшли до складу компанії приміщення Ольховського пиво-медоваренного заводу, в яких було відроджено мистецтво пивоваріння 19-го сторіччя. Відреставрована броварня отримала назву «Пивна Легенда» і є найстарішою броварнею східної України, що стала невід'ємною частиною групи компаній Valex Company. На сьогодні «Пивна Легенда» – це розрібна мережа магазинів крафтового пива та працюючий музей-виробництво пива.

Ще один напрямок роботи групи компаній – виробництво багатофункціональних сухих сумішей та поліпшувачів для широкого спектру виробів хлібопекарської та кондитерської галузі, а також індустрії заморожених напівфабрикатів, що відомі під ТМ «Optima».

Спіраючись на власний досвід, європейські інновації та світові тенденції у 2023 р. був запущений проєкт «Creativa» та налагоджено виробництво під ТМ «Stetiva» рослинних вершків призначених для глазурування та декорування кондитерських виробів.

Одним із найважливіших принципів компанії є те, що вона об'єднує цілий спектр благодійних та культурно-просвітницьких проєктів. На території виробництва знаходиться храм Української православної церкви, постійно проводяться майстер-класи та виступи музикальних виконавців. З першого дня війни компанія надає необхідну продукцію для забезпечення харківської громади, взяла під особисту та фінансову гуманітарну опіку військові підрозділи і повністю забезпечує всіх співробітників, які захищають кордони України в лавах ЗСУ.

Дотримуючись вікових традицій виробництва та торгівлі, фахівці групи компаній Valex Company розвивають сучасне підприємство та рухаються до гармонії у стосунках з людьми, в бізнесі та світі.