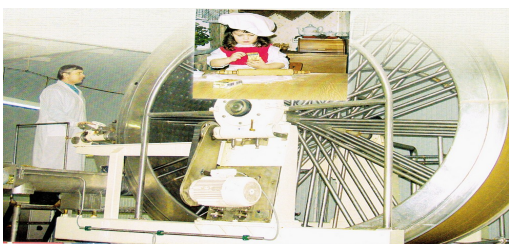




Совместное предприятие Дрожжевой завод в Кишиневе SA Адрес: str.Uzinelor 1, Кишинев Республика Молдова, MD-2023 тел.: (+373 22) 43-49-54 факс: (+373 22) 43-19-50 Электронная почта: chisinau\_yeast@mtc.md Tatiana Potrâmba Родилась 20 февраля 1967 года в селе Мэлэешть района Григориопол Филолог, окончила Кишиневский педагогический институт (1990). С 2004 года - директор АО СП «Fabrica de drojdii din Chişinău». АО СП «Fabrica de drojdii din Chişinău», созданное в 1995 году, одно из важнейших предприятий пищевой промышленности Республики Молдова.



Специализируется на-производстве дрожжей для / хлебопекарной . промышленности и прессованных дрожжей, широко используемых в пищевой промышленности, косметике и сельском хозяйстве. Годовая производительность - 6,600 тонн, что полностью удовлетворяет спрос потребителей на внутреннем рынке. Цели, и задачи предприятия - улучшение качества продукции, расширение объема оказываемых услуг. Для реализации этих задач, начиная с 1998 года, ведется активная работа по перестройке работы завода: восстановлены артезианские колодцы, перестроен тепловой комплекс, смонтированы три новых сепаратора, построена современная котельная, к ней присоединился новый цех по производству чистых дрожжей. В 2000 году руководство завода установило партнерские отношения с крупной голландской компанией, образовав совместное предприятие «Fabrica de drojdii din Chişinău». За короткий срок были модифицированы технологические процес-сы. Специалисты, хорошо знающие свое дело, смогли освоить новые достижения науки и техники, умело использовать их и добиться того, что молдавская продукция стала соответствовать международным стандартам. Техническое оборудование, поставленное голландскими партнерами, новые линии, автоматизация процессов и строительство нового бродильного цеха придали заводу статус и облик современного предприятия, вызывающего доверие потребителей. В 2002 году фабрика получила сертификат ISO 9001:2000, внедрены также международный стандарт качества и 20 элементов японской системы "20 Keys". Продолжаются поиски новых рынков сбыта, работа по совершенствованию производственных процессов. Здесь стремятся разнообразить виды деятельности и сохранять здоровый психологический климат в коллективе, стимулирующий творческое начало у сотрудников. Кишиневский дрожжевой завод использует сырье, приобретаемое у местных производителей, а также поставляемое \* голландскими партнерами. Конечный продукт продается в основном в торговом центре предприятия (открыт в 2003 году), а также через торговую сеть республики. Товар упакован в соответствии со стандартами в пакеты различных форм и веса (1 кг, 100 г, 80 г).