



**ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ,
СДЕЛАНО С ЛЮБОВЬЮ**



**2025 ОТЧЕТ
ОБ УСТОЙЧИВОМ РАЗВИТИИ**

Пояснение к раскрытию информации

Группа компаний JFOOD (далее – JFOOD, Группы компаний) включает 6 юридических лиц:

- **TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”** – основное производственное подразделение, выпускающее муку, отруби и комбикорма;
- **TOO “JFOOD Production”** – производство макаронных изделий;
- **TOO “JFOOD Mills”** – управление элеваторными мощностями.
- **TOO “JFOOD Distribution”** – дистрибуция продукции в г. Алматы;
- **TOO “JFOOD Trade”** – дистрибуция в г. Астана;
- **TOO “Акмола-Дирмен”** – аренда и управление собственной недвижимостью.

Настоящий отчет по устойчивому развитию охватывает период 2025 года и подготовлен на основе консолидированной информации по трем производственным компаниям **TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”, TOO “JFOOD Mills” и TOO “JFOOD Production”**, которые являются ключевыми производственными и перерабатывающими активами группы.

Дистрибуционные компании **TOO “JFOOD Distribution” и TOO “JFOOD Trade”**, а также **TOO “Акмола-Дирмен”** в периметр отчетности не включены.

Содержание

05	Послание акционера	42	Производственный процесс макаронных изделий
06	История развития	44	Производственный процесс жайма
07	Ключевые цифры и факты	46	Склады
08	О компании	47	Практики закупок
09	Руководство	48	Налоги
10	Сертификаты	50	Ключевые успехи (E)
13	Наши бренды	51	Материалы
16	География присутствия	52	Энергия
18	Корпоративное управление	53	Вода и сточные воды
19	Взаимодействие с заинтересованными сторонами	54	Циркулярная экономика и апсайклинг
20	Приоритетные ЦУР и динамика достижений за 2025 год	55	Прочие отходы
22	Существенные темы	56	Выбросы парниковых газов
24	Матрица существенных тем	57	Ключевые успехи (S)
26	Темы в рамках E	58	Занятость и трудовые отношения
28	Темы в рамках S	60	Охрана труда и техника безопасности
30	Темы в рамках G	62	Контроль перевозки грузов
32	Ключевые успехи (G)	63	Социальный пакет и мотивация
33	Экономические показатели	64	Обучение
34	Доля рынка. Мука	68	Корпоративная регата
35	Доля рынка. Макароны изделия	69	Поощрение лояльности сотрудников
36	Экономика экспорта	70	Уровень удовлетворенности сотрудников
37	Производственные мощности	71	Здоровье и безопасность потребителей
38	Оборудование	72	Промышленный туризм
40	Производственный процесс муки	74	Маркетинг и маркировка
		76	Корпоративная образовательная инициатива
		78	9 шагов JFOOD в рамках ЦУР 2026-2027
		80	Указатель GRI
		82	Используемые сокращения и аббревиатуры

Послание акционера



Дорогие коллеги, партнеры и друзья!

Представляем Вам Отчет об устойчивом развитии Группы компаний JFOOD за 2025 год.

Группа компаний JFOOD продолжает последовательно укреплять свои лидерские позиции на рынке переработки зерна Казахстана, опираясь на многолетние традиции качества и доверие потребителей. Бренд ЦЕСНА® на протяжении 60 лет остается символом стабильности, высокого качества и ответственности перед потребителями.

С 2024 года Группа компаний активизировала усилия на своей роли социально-ответственного бизнеса по всей цепочке: от хранения и подготовки зерна до выпуска готовой продукции. Мы продолжаем инвестировать в модернизацию производственных мощностей, повышение операционной эффективности, расширение продуктовой линейки, удовлетворяющей нуждам наших потребителей и соответствующей современным требованиям рынка.

В этом году в рамках своих обязательств по устойчивому развитию мы впервые провели расчеты углеродного следа Группы компаний по категориям Score 1 и Score 2, мы также продолжаем свою практику внедрения подходов апсайклинга в производстве, направляя отходы от переработки на производство кормов для животных.

Нашим приоритетом остается развитие человеческого капитала: поддержка профессиональной команды, преемственности поколений и вовлечение молодежи в производственные процессы. Компания продолжает расширять географию присутствия и укреплять позиции на экспортных рынках, развивая партнерства и обеспечивая конкурентоспособность продукции.

ЦЕСНА® - пример развития исторического бренда, который получил современное наполнение и формирует устойчивую цепочку создания стоимости «от поля до стола», поддерживая отечественных поставщиков и внося вклад в развитие регионов присутствия. Именно поэтому с 2026 года мы приняли решение запустить маркетинговую кампанию: «ЦЕСНА®: 60 лет доверия!».

Благодарим наших сотрудников, партнеров и клиентов за доверие и совместную работу. Мы уверены, что, следуя принципам социально-ответственного бизнеса, сможем обеспечить дальнейший рост и создавать долгосрочную ценность для общества.

С уважением к Вам,
Турсенгали Алагузов

История развития

2025

Новый этап развития: Компания сменила состав учредителей и отметила 60-летие своей деятельности. С новым руководством Группа компаний JFOOD начала модернизацию производственных площадок, усиление контроля качества, цифровизацию процессов и формирование системного подхода к устойчивому развитию.

2015-2024

Расширение географии поставок, запуск новых продуктовых линеек, укрепление позиций на рынках Казахстана, Узбекистана, Кыргызстана, Монголии, России, Афганистана и Китая. Развитие дистрибуции, в том числе через HoReCa и международные сети общественного питания.

2006-2014

Активная фаза модернизации производства. Закуплено и внедрено современное оборудование от мировых производителей (Buhler, Ocrim, Fawema). Существенно увеличена производственная мощность макаронной фабрики

1994

Зарегистрирован АО «Цеснабанк», положивший начало финансовому направлению будущего холдинга «Цесна».

1965

Основан Целиноградский хлебоприемный пункт, ставший отправной точкой развития одного из крупнейших зерноперерабатывающих предприятий Казахстана.

2022

Официальная перерегистрация под новым наименованием ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN». Компания сохранила преемственность, но начала постепенную трансформацию бизнес-модели, включая усиление экспортного направления и внедрение принципов устойчивого развития.

2014

Компания вышла из состава холдинга ЦЕСНА® и стала независимой бизнес-структурой.

1997

Предприятие было преобразовано в акционерное общество «Цесна», начав формирование многопрофильной структуры. Создано ТОО «Концерн Цесна-Астык», объединившее предприятия по производству муки, макаронных изделий, комбикормов и хранению зерна. Были образованы дочерние структуры: ТОО «Цесна-Мак», ТОО «Элеватор „Цесна-Астык“», ТОО «Акмола-Дирмен» и Торговый дом «Цесна-Астык».

Ключевые цифры и факты



60 лет

опыт Компании на рынке



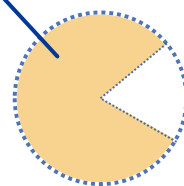
№ 1

лидер рынка муки
в Казахстане



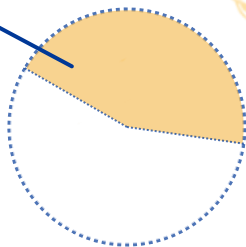
91%

узнаваемость бренда
ЦЕСНА®



44%

продажа продукции
через супермаркеты



31 млрд. тенге

выручка от реализованной
продукции JFOOD

2 741 млн. тенге

сумма уплаченных налогов
JFOOD

~947 млн. тенге

общий объем инвестиций
в модернизацию оборудования

657 человек

общая численность
сотрудников

О Компании

JFOOD — одна из крупнейших продовольственных компаний Казахстана с богатым наследием и сильными традициями, сформированными на протяжении нескольких поколений. Бренд ЦЕСНА® хорошо знаком казахстанским семьям и ассоциируется с качеством, доверием и ежедневной заботой о близких. Сегодня Компания уверенно удерживает позиции лидера в производстве муки, макаронных изделий и фасованных круп, обеспечивая полный цикл — от приемки и хранения зерна до переработки и выпуска готовой продукции.

Производственные процессы сопровождаются многоступенчатым лабораторным контролем качества. Система внутреннего контроля охватывает ключевые этапы переработки сырья и выпуска готовой продукции, обеспечивая стабильность характеристик и соответствие установленным требованиям.

Ассортимент Группы компаний включает разные сорта **муки, ассортимент макаронных изделий, круп и жаймы**, востребованных на внутреннем рынке и в экспортных направлениях.

Продукция выпускается под известными на казахстанском рынке торговыми марками **ЦЕСНА®, Сәлем и BELLA PASTA**, ориентированными на различные категории потребителей и сочетающими стабильное качество и вкусовые характеристики.

Наша миссия

Дарить радость людям, предлагая вкусные, качественные и безопасные продукты для всей семьи, которые становятся частью повседневной жизни людей.



Структура Группы компаний

Группа компаний JFOOD включает в себя **6 юридических лиц**, каждое из которых выполняет специализированную функцию в общей производственно-логистической цепочке:

- **TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”** — основное производственное подразделение, выпускающее муку, отруби и комбикорма;
- **TOO “JFOOD Production”** — производство макаронных изделий;
- **TOO “JFOOD Mills”** — управление элеваторными мощностями;
- **TOO “JFOOD Trade”** — дистрибуция в г. Астана;
- **TOO “JFOOD Distribution”** — дистрибуция продукции в г. Алматы;
- **TOO “Акмола-Дирмен”** - аренда и управление собственной недвижимостью.

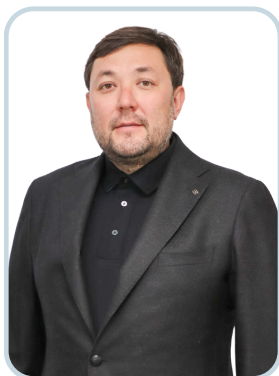
Такое распределение функций позволяет Компании обеспечить **полный контроль над ключевыми этапами производства и поставок**, повысить управляемость процессов и оперативно адаптироваться к требованиям партнеров и рынка.

Руководство TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”



Кайдаров Алишер Ерболулы

Генеральный директор
TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”,
TOO “JFOOD Production”



**Данаев Аскар
Нарботаевич**

Заместитель Генерального директора
TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”,
директор TOO “JFOOD Trade”



**Темиргалиева Айгуль
Жунусбековна**

Финансовый директор
TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”,
директор TOO “Акмола - Дирмен”



**Островский Виктор
Брониславович**

Директор по производству
TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”



**Дубеков Адиль
Жуманович**

Директор
TOO «JFOOD Distribution»



Дуйсенеев Ерлан Касымович

Директор
TOO «JFOOD Mills»

Сертификаты

JFOOD ведет свою деятельность в соответствии с международными и национальными стандартами качества и безопасности продукции. Сертификация системы менеджмента Компании охватывает ключевые направления — производство муки, отрубей и комбикормов.

По состоянию на конец 2025 года, JFOOD обладает следующими действующими сертификатами:

TOO «JFOOD KAZAKHSTAN»



Сертификат соответствия FSSC 22000

удостоверяет, что система менеджмента безопасности пищевой продукции Компании соответствует требованиям международной схемы сертификации FSSC 22000 (ISO 22000:2018/ISO/TS 22002-1:2009; дополнительные требования FSSC 22000 v 6.0).

Область сертификации: производство пшеничной сортовой муки (CIV): Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт. Обогащенная витаминно-минеральным премиксом KazVIT 28190; Мука пшеничная хлебопекарная первый сорт. Обогащенная витаминно-минеральным премиксом KazVIT 28190; Мука пшеничная хлебопекарная второй сорт. Срок действия: с 07.08.2025 по 06.08.2028.

Сертификат соответствия СТ РК ISO 9001:2016 (ISO 9001:2015)

удостоверяет, что система менеджмента качества соответствует требованиям национального стандарта.

Область сертификации: производство пшеничной муки, отрубей и комбикорма

Срок действия: до 28.06.2027

Срок действия: с 26.07.2024 по 31.07.2026.



Сертификат соответствия СТ РК ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018)

удостоверяет, что система менеджмента безопасности пищевой продукции компании соответствует требованиям национального стандарта.

Область сертификации: производство сортовой пшеничной муки, отрубей и комбикормовой продукции.

Срок действия: с 28.06.2024 по 28.06.2027.





Сертификат соответствия HALAL

удостоверяет, что весь цикл производства продукции осуществляется согласно международным стандартам: МС 1500-2019; ИХИ-Альянс 0200:2010; ИХИ-Альянс 0600:2010

Область сертификации: производство и реализация муки, отрубей

Срок действия: с 27.05.2025 по 26.05.2026.

ТОО «JFOOD Production»

Сертификат соответствия СТ РК ISO 9001-2016 (ISO 9001:2015)

удостоверяет, что система менеджмента качества соответствует требованиям национального стандарта

Область сертификации: производство пшеничной муки, крупки и макаронных изделий

Срок действия: с 25.12.2024 по 25.12.2027



Сертификат соответствия СТ РК ISO 22000-2019 (ISO 22000:2018)

удостоверяет, что система менеджмента безопасности пищевой продукции соответствует требованиям национального стандарта

Область сертификации: производство пшеничной муки, крупки и макаронных изделий

Срок действия: с 25.12.2024 по 25.12.2027



Сертификат соответствия HALAL

удостоверяет, что весь цикл производства продукции осуществляется согласно международным стандартам: МС 1500-2019; ИХИ-Альянс 0200:2010; ИХИ-Альянс 0600:2010

Область сертификации: производство и реализация муки, крупки, макаронных изделий

Срок действия: с 27.05.2025 по 26.05.2026



СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ, ОБЪЕДИНЯЕМ ПОКОЛЕНИЯ



Наши бренды



МУКА

Высший сорт



Первый сорт



Второй сорт



ЛИНЕЙКА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



400 гр



400 гр



300 гр



900 гр



1600 гр



1800 гр



4000 гр



2 кг



5 кг



400 гр



900 гр



1600 гр

КРУПЫ

- Крупа ячневая
- Крупа пшеничная
- Крупа кукурузная
- Крупа манная
- Крупа перловая
- Крупа гречневая
- Крупа Пшено
- Горох колотый
- Рис круглозерный
- Рис длиннозерный
- Хлопья овсяные
- Фасоль красная



400 гр



600 гр



600 гр



650 гр



650 гр



650 гр



700 гр



700 гр



700 гр



700 гр



700 гр



700 гр



2900 гр



2900 гр



2900 гр

География присутствия

Группа компаний JFOOD осуществляет деятельность на всей территории Республики Казахстан и развивает экспортные направления поставок продукции.

Внутренний рынок

На внутреннем рынке продукция Компании представлена во всех регионах страны и реализуется через розничные торговые сети, каналы HoReCa и промышленную переработку.

Поставки осуществляются в крупнейшие города и региональные центры, включая Астану, Алматы, Шымкент, Туркестан, Караганду, Костанай, Павлодар, Петропавловск, Семей, Усть-Каменогорск, Тараз, Талдыкорган, Атырау, Актау, Актобе, Кызылорду, Кокшетау, Атбасар, Уральск, Жезказган, Балхаш, Экибастуз, Аягоз, Арысь, Щучинск, а также населенные пункты Алматинской и Южно-Казахстанской областей.

Таким образом, дистрибуционная сеть Компании обеспечивает широкое территориальное покрытие и доступность продукции по всей стране.

Структура дистрибуции

По итогам 2025 года реализация продукции Компании формировалась в том числе за счет работы с региональными и международными партнерами.

Наибольшая доля продаж приходилась на дистрибьюторов по следующей географии*:



*Представленные данные отражают распределение объемов реализации по отдельным территориям и партнерам в 2025 году.



Каналы распределения продукции

По итогам отчетного периода **общий объем реализации продукции JFOOD составил 138 тыс. т.** Основной объем продаж обеспечен сегментом муки, далее следуют ККЗ, макаронные изделия и продукция под собственными торговыми марками (СТМ).

Распределение продукции осуществляется через **диверсифицированную систему каналов сбыта**, включающую HoReCa, категории А и ВС, оптовых партнеров, региональные поставки, рыночную торговлю, прямые отгрузки в промышленную переработку, экспортные направления.



Мука

В сегменте муки наибольший объем формируют экспортные поставки (24,8 %). Существенная часть реализации также приходится на сетевые каналы категории А (**16,8 %**), HoReCa (**14,2 %**) и категорию ВС (13,8 %), что отражает широкое присутствие продукции как на внешних рынках, так и в организованной рознице и профессиональном сегменте.



Макаронные изделия

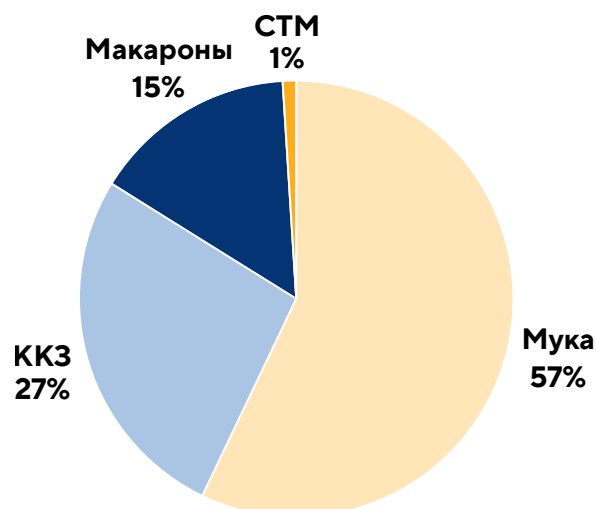
Для макаронных изделий ключевым направлением остаются **оптовые продажи**, обеспечивающие **31,6 %** объема сегмента. Значительную роль также играют категория ВС (**21,5 %**) и региональные поставки (**20,6 %**).



Производство комбикорма

Для продукции комбикормового завода (ККЗ) единственным направлением остаются прямые отгрузки от завода на оптовых покупателей по Республике Казахстан, обеспечивающие **100 %** объема сегмента.

Доля от общего объема реализации продукции по сегментам



Собственные торговые марки

Реализация продукции СТМ сосредоточена преимущественно в сетевых каналах категорий А и ВС, которые формируют основную часть продаж данного сегмента.

Таким образом, структура каналов распределения обеспечивает охват различных типов клиентов и рынков сбыта, поддерживая устойчивое присутствие продукции Компании как внутри страны, так и за ее пределами.

~57%

объем продаж в сегменте муки
в 2025 году

Приоритетные ЦУР и динамика достижений за 2025 год

В рамках своей Стратегии устойчивого развития Компания определила **5 значимых целей устойчивого развития (ЦУР)** для изменений в ключевых сферах. В их число вошли следующие Цели: ликвидация голода (ЦУР 2), хорошее здоровье и благополучие (ЦУР 3), достойная работа и экономический рост (ЦУР 8), индустриализация, инновации и инфраструктура (ЦУР 9), ответственное потребление и производство (ЦУР 12).

В отчетном периоде был достигнут прогресс по ряду инициатив:

2 ЛИКВИДАЦИЯ ГОЛОДА



- В рамках развития направления **продвижения здорового питания с конца 2025 года** Компания начала **формирование партнерских инициатив** в данном сегменте. Развиваются связи в категории хлебцев (Kazvit), при этом Компания остается открытой к дальнейшим предложениям и совместным проектам. Данные шаги формируют **основу для последующей разработки Дорожной карты** по продвижению здорового питания и системного развития инициатив в этой области.

8 ДОСТОЙНАЯ РАБОТА И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РОСТ



- В **2025 году** были разработаны **рекомендации к маркетинговой стратегии** ТОО “JFOOD KAZAKHSTAN” и ТОО “JFOOD Production” с учетом ESG-метрик. Они включают комплексный анализ рынка муки и макаронных изделий, охватывающий внешнюю среду, экспортные направления, региональный срез, каналы сбыта, сегментацию потребителей, а также конкурентный анализ. Разработка стратегии с учетом ESG-подхода формирует основу для дальнейшего устойчивого развития экспортного направления и укрепления рыночных позиций Компании.
- С **2025 года** направление **промышленного туризма** получило практическое развитие: сформированы внутренние регламенты, обеспечивающие стандартизацию формата посещений и соблюдение требований безопасности. Промышленный туризм активно развивается как инструмент открытого взаимодействия с обществом и повышения прозрачности деятельности Компании (см. раздел «Промышленный туризм»).

9 ИНДУСТРИАЛИЗАЦИЯ, ИННОВАЦИИ И ИНФРАСТРУКТУРА



- С **конца 2025 года** начата **цифровая трансформация бизнес-процессов**: внедряется система SAP, развивается CRM-система с использованием лидербордов и дашбордов для мониторинга показателей. Эти решения формируют основу для дальнейшей цифровизации взаимодействия с партнерами и повышения управляемости процессов.

12 ОТВЕТСТВЕННОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО



- В **Отчете за 2025 год** представлен **расчет выбросов парниковых газов по категориям Scope 1 и Scope 2**, что стало для Группы компаний важной вехой в формировании системного подхода к управлению углеродным следом (см. раздел «Углеродный след»).

Взаимодействие с заинтересованными сторонами

JFOOD осознает **важность открытого и конструктивного диалога** с заинтересованными сторонами как одного из ключевых элементов устойчивого развития. Мы выстраиваем отношения **на основе доверия, прозрачности и взаимного уважения**, стремясь учитывать ожидания всех групп, с которыми связана наша деятельность — от сотрудников и партнеров до потребителей и государственных структур.

Идентификация заинтересованных сторон осуществляется на регулярной основе в рамках **внутреннего мониторинга, производственного планирования, сертификационных процессов и обратной связи** с ключевыми группами.

К основным заинтересованным сторонам JFOOD относятся:

Сотрудники — ключевая ценность компании. Мы обеспечиваем безопасные условия труда, социальную поддержку и возможности профессионального развития, а также учитываем мнение персонала через механизмы обратной связи и Согласительную комиссию.

Потребители — как частные покупатели, так и профессиональные клиенты (HoReCa, международные сети и пр.). Мы стремимся к высокому качеству продукции, пищевой безопасности, обеспечиваем прозрачную информацию о составе продуктов и происхождении сырья.

Поставщики и партнеры — сотрудничество с ответственными поставщиками, включая локальных, основано на долгосрочном подходе и системе оценки качества.

Государственные и регулирующие органы — взаимодействие строится на соблюдении законодательства, своевременной отчетности и участии в программах развития АПК.

Местные сообщества — компания является членом Зернового Союза, регулярно участвует в социальных и благотворительных проектах, особенно в регионах присутствия производств.

Отраслевые и международные партнеры — включая аудиторов, сертифицирующие органы и клиентов с международными требованиями, при взаимодействии с которыми соблюдаются международные требования FSSC 22000, ISO и принципов Halal.

Компания придерживается принципов регулярного информирования и открытого диалога, а в дальнейшем планирует усилить структурированную работу со стейкхолдерами в рамках развития ESG-подхода и формирования стратегии устойчивого развития.

A close-up photograph of several golden wheat stalks, showing the detailed structure of the grain heads and the long, thin awns. The lighting is warm, highlighting the texture and color of the wheat.

JFOOD определены ключевые существенные темы в рамках **стандарта GRI (Global Reporting Initiative)**. Предварительный выбор тем был сформирован Руководством компании и обсужден в ходе **стратегической сессии с участием представителей различных подразделений**.

Такой подход позволил **учесть мнения сотрудников различных уровней**, отразить особенности производственного цикла и внешнеэкономической деятельности компании, а также обеспечить всестороннее понимание приоритетных направлений в области устойчивого развития. Определенные существенные темы станут основой для формирования долгосрочной стратегии Компании в сферах экологии, социальной ответственности, корпоративного управления и экономической эффективности.

Существенные темы

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ (ECONOMIC STANDARDS)

GRI 201	Экономические показатели (GRI 201: Economic Performance)
GRI 202	Присутствие на рынке (GRI 202: Market Presence)
GRI 204	Закупочная практика (GRI 204: Procurement Practices)
GRI 207	Налоги (GRI 207: Tax)

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ (ENVIRONMENTAL STANDARDS)

GRI 301	Материалы (GRI 301: Materials)
GRI 302	Энергия (GRI 302: Energy)
GRI 303	Вода и сточные воды (GRI 303: Water and Effluents)
GRI 305	Выбросы (GRI 305: Emissions)
GRI 306	Отходы (GRI 306: Waste) 2020

СОЦИАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ (SOCIAL STANDARDS)

GRI 401	Занятость (GRI 401: Employment)
GRI 402	Трудовые взаимоотношения (GRI 402: Labor/Management Relations)
GRI 403	Охрана труда и техника безопасности (GRI 403: Occupational Health and Safety)
GRI 416	Здоровье и безопасность потребителей (GRI 416: Customer Health and Safety)
GRI 417	Маркетинг и маркировка (GRI 417: Marketing and Labeling)

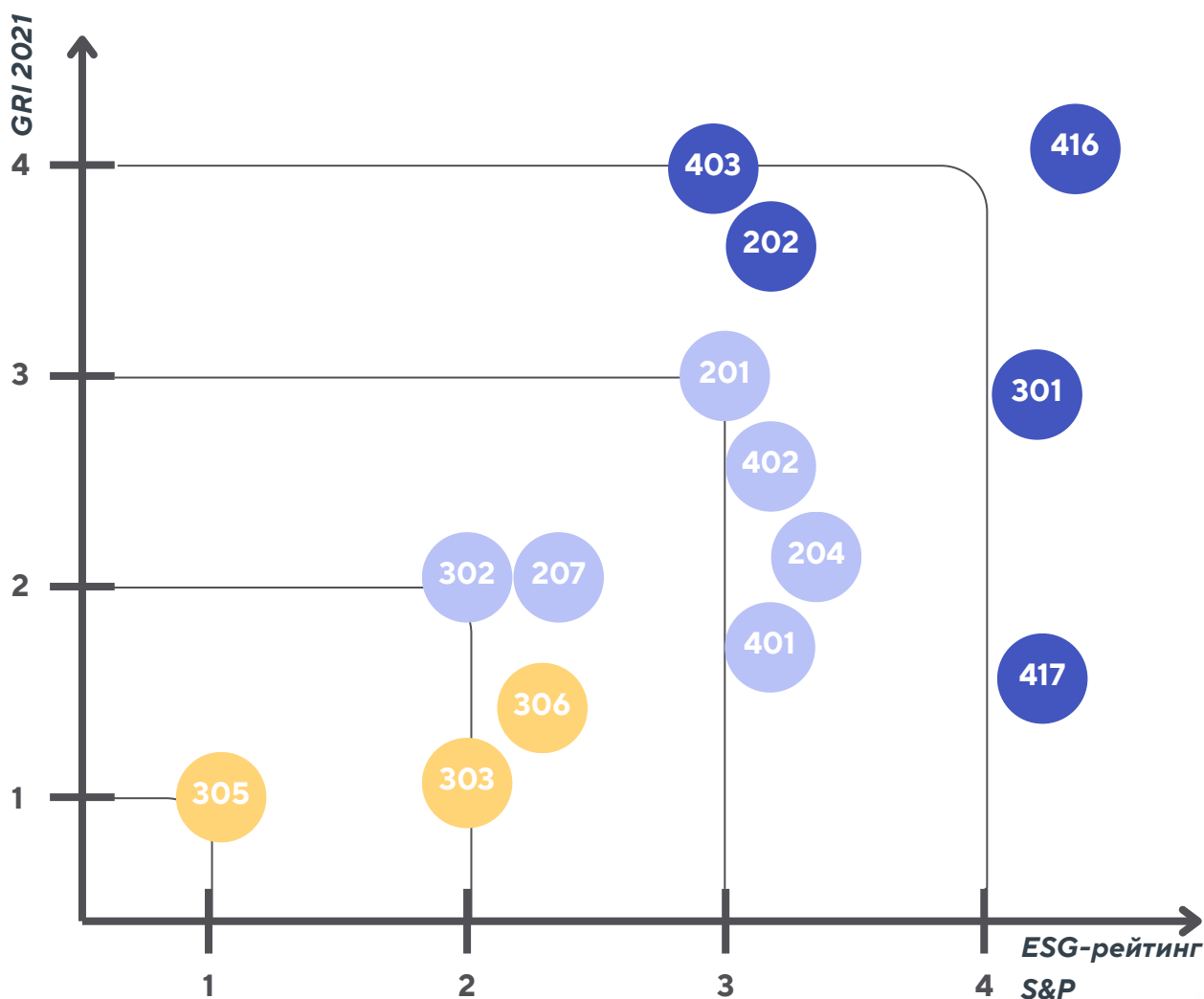
Матрица существенных тем

JFOOD определяет существенные темы устойчивого развития в соответствии со стандартами **GRI (Global Reporting Initiative)**, руководствуясь принципами прозрачности, системности и учета интересов заинтересованных сторон. **Процесс формирования перечня материальных тем включает 3 этапа. Первый — интервью с руководством Группы компаний.**

Второй — в рамках Стратегической сессии, в которой приняли участие ключевые сотрудники Группы компаний, включая первых руководителей и руководителей профильных подразделений. Каждому участнику было предложено **в анонимном порядке оценить темы GRI 2021,** адаптированные под деятельность Компании, а также **темы международного рейтинга S&P Global ESG Score.** Оценка проводилась **по шкале от 1 до 10,** где 10 — максимальный приоритет, а 1 — минимальный. Все оценки были суммированы, что **позволило определить совокупный вес каждой темы для Компании.**

Третий этап - сопоставление тем GRI и аналогичных им тем рейтинга S&P Global. Это позволило сформировать матрицу существенных тем, где **приоритетность тем по GRI отражена по оси Y,** а **значимость по методологии S&P — по оси X.** Такой подход обеспечил **двойную объективность:** баланс между стандартом отчетности и требованиями рейтинга.

Матрица Существенных Тем



Таким образом, по результатам проведенной оценки и сопоставления тем в соответствии со стандартами GRI и методологией S&P Global ESG Score, все темы были распределены по трем уровням приоритета — очень высокому, высокому и среднему.

Такое ранжирование отражает степень их влияния на деятельность JFood Kazakhstan, ожидания заинтересованных сторон, стратегические цели Компании и требования международных ESG-рейтингов.

1. Темы очень высокого приоритета

- **GRI 416:** Здоровье и безопасность потребителей
- **GRI 403:** Охрана труда и техника безопасности
- **GRI 202:** Присутствие на рынке
- **GRI 301:** Материалы
- **GRI 417:** Маркетинг и маркировка продукции

Данные темы занимают лидирующие позиции в матрице существенности и отражают ключевые факторы устойчивости бизнеса. Они напрямую связаны с обеспечением качества и безопасности продукции, управлением сырьевыми ресурсами, защитой здоровья сотрудников, а также эффективным позиционированием продукции на рынке.

2. Темы высокого приоритета

- **GRI 201:** Экономические показатели
- **GRI 401:** Занятость
- **GRI 402:** Трудовые взаимоотношения
- **GRI 204:** Закупочная практика
- **GRI 302:** Энергия
- **GRI 207:** Налоги

Темы данной категории оказывают значительное влияние на операционную деятельность JFOOD и формируют основу для устойчивого развития. Они охватывают ключевые аспекты экономической эффективности, управления персоналом и взаимодействия с поставщиками, а также рационального использования ресурсов.

3. Темы среднего приоритета

- **GRI 303:** Вода и сточные воды
- **GRI 305:** Выбросы
- **GRI 306:** Отходы

Данные темы имеют сравнительно меньшее влияние на текущую деятельность JFOOD, однако сохраняют значимость в контексте экологической ответственности и соблюдения требований устойчивого развития. Группа компаний рационально относится к использованию воды, сбросы воды не производятся. В работе с отходами используется апсайклинг-подход. Отходы от основного производства используются в производстве кормов для животных. Группа компаний с 2025 года начала расчет углеродного следа (Scope 1, Scope 2), продолжает развитие практик в данных областях и рассматривает их как перспективные направления для дальнейшего внедрения ресурсосберегающих подходов.

Темы в рамках Е

Материалы GRI 301

В производственной деятельности Группа компаний использует пищевое сырье и упаковочные материалы, **соответствующие установленным техническим требованиям и стандартам**. Все закупаемые материалы подлежат **входному контролю**, включающему проверку их параметров на соответствие внутренней нормативной документации и техническим характеристикам производителей.



Энергия GRI 302

Группа компаний рассматривает управление энергопотреблением как важный элемент устойчивости производственной деятельности. Потребление электроэнергии учитывается **по всем производственным и вспомогательным объектам** на основании счетов на электроэнергию. Применяемые технологические решения и модернизация оборудования направлены на поддержание стабильности процессов и **рациональное использование энергетических ресурсов**.

Вода и сточные воды GRI 303

В рамках производственной деятельности Группа компаний осуществляет **контроль водопотребления и качества используемой воды**. Мониторинг водных параметров позволяет своевременно выявлять отклонения и обеспечивать соблюдение установленных требований. Применяемые технологические решения ориентированы на **ответственное использование водных ресурсов** и поддержание производственной эффективности при соблюдении экологических требований.



Выбросы GRI 305

JFOOD уделяет внимание **контролю и снижению выбросов**, связанных с производственной деятельностью, действуя в рамках экологических требований Республики Казахстан. В отчетном периоде произведена **оценка выбросов парниковых газов по категориям Scope 1 и Scope 2**, что позволило систематизировать данные о прямых и косвенных источниках воздействия. **Мониторинг осуществляется на постоянной основе**, а последовательное совершенствование производственных процессов направлено на снижение потенциального воздействия на атмосферу и укрепление экологической ответственности JFOOD.



Итоговая сумма Scope 1 и Scope 2 за 2025 год

16 285,7 тонн CO₂e



Отходы GRI 306

Группа компаний рассматривает ответственное обращение с отходами как важный элемент экологической политики и реализует соответствующие процессы **с учетом принципов циркулярной экономики**. В рамках производственной деятельности осуществляется **раздельный сбор** и передача твердых бытовых и производственных отходов лицензированным организациям **в соответствии с требованиями законодательства**. JFOOD рассматривает возможность постепенного улучшения подходов к управлению отходами с целью снижения экологических рисков и повышения эффективности использования ресурсов.



Темы в рамках S



Занятость GRI 401

JFOOD рассматривает занятость как одно из ключевых направлений устойчивого развития, признавая ее влияние на социальную стабильность и экономическое благополучие. Создание и сохранение стабильных рабочих мест, обеспечение достойных условий труда на производственных площадках способствуют повышению эффективности деятельности, укреплению вовлеченности сотрудников и формированию позитивного вклада в развитие регионов присутствия. Компания исходит из того, что **устойчивое развитие невозможно без профессиональной и мотивированной команды**, поэтому уделяет внимание привлечению и удержанию квалифицированных специалистов, создавая условия для стабильной и безопасной занятости.

Охрана труда и техника безопасности GRI 403

JFOOD обеспечивает **соблюдение требований** охраны труда и техники безопасности **на всех производственных участках**. Сотрудники проходят обязательные инструктажи по санитарии и безопасности как при приеме на работу, так и при изменении технологических процессов. В Компании действуют внутренние регламенты, предусматривающие использование средств индивидуальной защиты, контроль санитарного состояния и проверку рабочих зон. Ответственные сотрудники осуществляют **ежедневный контроль**, а **внутренние проверки проводятся на регулярной основе**. Соответствие требованиям охраны труда подтверждается в рамках внутренних и внешних аудитов.



Трудовые взаимоотношения GRI 402

Мы выстраиваем трудовые отношения в соответствии с законодательством Республики Казахстан, обеспечивая **соблюдение норм Трудового кодекса и внутренних регламентов**. Изменения в операционной и производственной деятельности, затрагивающие сотрудников, внедряются поэтапно и сопровождаются внутренними уведомлениями, инструктажами, адаптационными мероприятиями и контролем исполнения. Введение новых регламентов, санитарных требований, клиентских стандартов или технических процессов сопровождается соответствующим информированием персонала и проведением инструктажей на рабочих местах.





Здоровье и безопасность потребителей GRI 416

JFOOD обеспечивает **безопасность** продукции **на всех этапах** производственного процесса. В Компании функционирует **система внутреннего контроля качества**, охватывающая как входящее сырье, так и готовую продукцию. Контрольные процедуры выстроены с учетом требований клиентов и действующих регуляторных норм. Продукция, не соответствующая установленным параметрам, не допускается к реализации.

Маркетинг и маркировка GRI 417

JFOOD обеспечивает корректность маркировки продукции в соответствии с требованиями законодательства и спецификациями заказчиков. Упаковка содержит необходимую информацию о составе, сроках годности, условиях хранения и происхождении продукции.

При работе с сетевыми клиентами и в рамках экспортных поставок оформление маркировки осуществляется с учетом индивидуальных требований, включая язык, формат представления информации, весовые параметры и технические характеристики. Подход к продвижению продукции основан на принципах прозрачности, достоверности информации и уважительного отношения к потребителю, обеспечивая соответствие заявленных характеристик фактическим свойствам продукции.



Темы в рамках G



Экономические показатели GRI 201

JFOOD демонстрирует устойчивые экономические результаты, обеспечивая переработку зерна и выпуск муки, круп, макаронных изделий и сопутствующей продукции.

Компания осуществляет деятельность как на внутреннем, так и на экспортных рынках, включая сотрудничество с крупными сетевыми клиентами. Инвестиции направляются на поддержание непрерывности производственного цикла и модернизацию оборудования.

Экономическая активность Компании формирует добавленную стоимость в цепочке поставок и оказывает положительное влияние на деловую среду регионов присутствия.

Присутствие на рынке GRI 202

JFOOD сохраняет устойчивые позиции на внутреннем рынке. Мука под брендом ЦЕСНА занимает позицию бренда №1 в Казахстане, а макаронные изделия стабильно входят в число лидеров по объему реализации.

Компания также развивает экспортные направления. Поставки осуществляются с учетом требований зарубежных партнеров, включая оформление индивидуальных спецификаций. Сочетание сильных позиций на внутреннем рынке и стабильного экспорта подтверждает устойчивость брендов и эффективность системы дистрибуции.



Практики закупок GRI 204

JFOOD выстраивает закупочную деятельность с ориентацией на стабильность поставок и непрерывность производственного процесса. Основное сырье приобретается у проверенных локальных поставщиков, с которыми поддерживаются долгосрочные деловые отношения. В Компании действует система оценки и ранжирования поставщиков по ключевым критериям качества и взаимодействия. Такой подход позволяет системно управлять рисками и поддерживать установленные стандарты.



Налоги GRI 207

JFOOD осуществляет налоговые расчеты и обязательные платежи в полном соответствии с законодательством Республики Казахстан. Компания ведет деятельность в юрисдикции своей регистрации и обеспечивает прозрачность финансово-экономических операций. Налоговые обязательства исполняются по месту ведения деятельности и включают налог на прибыль, налог на имущество, платежи, связанные с оплатой труда, а также обязательные социальные отчисления. Формирование и представление налоговой отчетности осуществляется централизованно и сопровождается внутренней проверкой.



КЛЮЧЕВЫЕ УСПЕХИ (G)



01

Создание холдинга

В октябре 2025 года акционером было принято решение о консолидации собственных активов в единый холдинг **ТОО "BAIŪLY CAPITAL"**. В рамках реализации проекта планируется разработка целевой модели корпоративного управления, формирование пакета внутренних документов и регламентов.

02

Цифровизация

В конце 2025 года начат проект по внедрению **цифровизации процессов на платформе SAP**, направленный на повышение эффективности управления, автоматизацию процессов и улучшение качества управленческой отчетности.

03

Сертификация безопасности продукции

В 2025 году ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» получило **сертификат соответствия FSSC 22000**, подтверждающий соответствие системы менеджмента безопасности пищевой продукции требованиям международной схемы сертификации.

04

Развитие локального содержания

Группа компаний обеспечивает **100% закупку зерна у отечественных производителей**. Закуп упаковки у местных поставщиков доходит до **60%**. JFOOD приветствует стабильное качество и дорожит своими партнерами, среди которых есть поставщики, сотрудничающие с Группой на протяжении **20 лет**.

Экономические показатели

По состоянию на 1 января 2026 г. совокупная выручка **ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN»** и **ТОО «JFOOD Production»** составила **31,2 млрд. тенге**, продемонстрировав рост на **15,6%**.

Основную долю в структуре продаж формирует **реализация муки**. Выручка по данному направлению выросла за год **с 17 до 19 млрд. тенге**, что **на 12,1 % выше** показателя 2024 года.

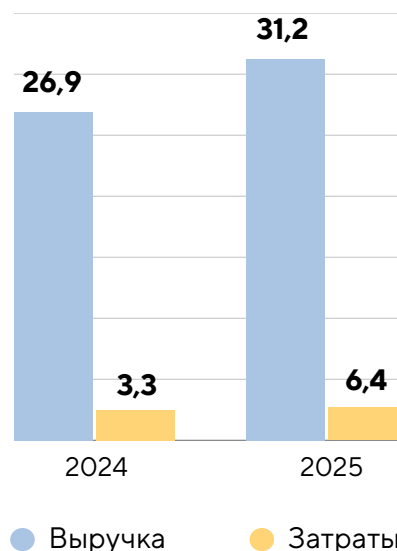
Намного более заметная динамика зафиксирована в сегменте **комбикормов**: объем реализации увеличился **с 462,7 млн. тенге до 1,3 млрд. тенге**, что соответствует **росту в 2,9 раза**.

Выручка от реализации **отрубей** составила около **1 млрд. тенге в 2024 году** и **1,7 млрд. тенге в 2025 году**.

Доходы от реализации **прочей продукции** и услуг увеличились **в 7,7 раз**.

Операционные расходы двух Компаний увеличились до **6,4 млрд. тенге в 2025 году**. Таким образом, **показатель увеличился на 93,9%** по сравнению с предыдущим годом*.

Динамика экономических показателей ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» и ТОО «JFOOD Production», млрд. тенге



+15,6%

рост выручки ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» и «JFOOD Production» за период с 2024 по 2025 год

Деятельность **ТОО «JFOOD Mills»** представлена **оказанием услуг хранения**. Выручка Компании увеличилась за 2025 год на 130%, достигнув **347,7 млн. тенге**. При этом **операционные расходы ТОО «JFOOD Mills» возросли до 60,7 млн тенге в 2025 году**. Таким образом, общий объем операционных затрат, так же как и по вышеуказанным компаниям Группы увеличился почти **в 2 раза** по сравнению с **2024 годом***.

* в составе операционных затрат в отчетном периоде отражены **расходы по следующим направлениям**: фонд оплаты труда, налоги и отчисления, прочие расходы, а также отдельные статьи, включая материалы для содержания зданий и сооружений и ремонт, услуги банка, командировочные расходы и пр.

Доля рынка. Мука

Рынок муки в Казахстане

ТОО "JFOOD KAZAKHSTAN" является одной из ведущих компаний на рынке муки в Казахстане. Объем рынка муки в Казахстане составляет **1500 тыс. тонн**, из них через промышленный сегмент и HoReCa реализуется **90% муки**, через розничный канал – **10%**.

Доля ТОО "JFOOD KAZAKHSTAN" на внутреннем рынке розницы составляет **20%**. Основная доля реализации продукции приходится на внутренний рынок Республики Казахстан, с активным развитием экспортного направления. ТОО "JFOOD KAZAKHSTAN" эффективно обеспечивает потребности отечественных потребителей, розничных сетей и предприятий пищевой индустрии **за счет собственной производственной базы и широкой дистрибьюторской сети**.

Канал традиционной торговли занимает ключевое место в системе сбыта ТОО "JFOOD KAZAKHSTAN", обеспечивая **76 %** общего объема продаж. Реализация продукции через дистрибьюторов позволяет Компании эффективно охватывать региональные рынки, в том числе малые города и населенные пункты.

20%

Доля муки
ТОО "JFOOD KAZAKHSTAN"
на внутреннем рынке розницы

В структуре каналов сбыта ТОО "JFOOD KAZAKHSTAN" существенную роль занимают розничные торговые сети, на долю которых приходится порядка **24 %** общего объема продаж. Реализация продукции через супермаркеты обеспечивает компании стабильный и прогнозируемый спрос, а также широкий охват конечных потребителей за счет высокой проходимости торговых точек и развитой логистической инфраструктуры сетей.

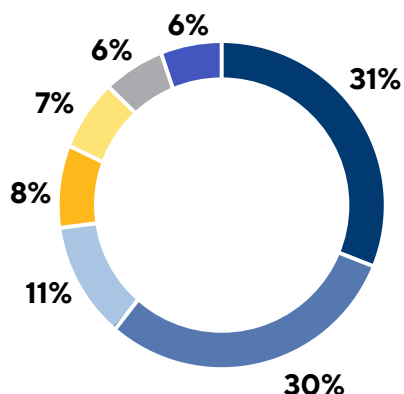
76%

Доля реализации через каналы
традиционной торговли

24%

Доля продаж через супермаркеты

Вес регионов (городские и сельские районы)



- Алматы
- Астана
- Западный регион
- Южный регион
- Центральный регион
- Восточный регион
- Северный регион



Доля рынка. Макаaronные изделия

Рынок макарон в Казахстане

В 2025 году общий объем рынка макаронных изделий в Казахстане составил **150 тыс. тонн**. Доля ТОО «JFOOD Production» на внутреннем рынке макаронных изделий составляет **9,6%**, что делает компанию одним из крупных производителей и поставщиков на внутреннем рынке. Объем реализации свидетельствует о значительном влиянии Компании на рынок макаронной продукции в Казахстане и подчеркивает ее способность эффективно управлять цепочкой поставок и поддерживать высокие стандарты качества.

Дистрибьюторы обеспечивают оперативную логистику, своевременные поставки и широкий охват клиентов. С точки зрения ESG и устойчивого развития, данный канал продаж требует от Компании соблюдения стандартов качества, прозрачности в договорных отношениях и ответственности в цепочке поставок.

15%

Доля продаж через супермаркеты

9,6%

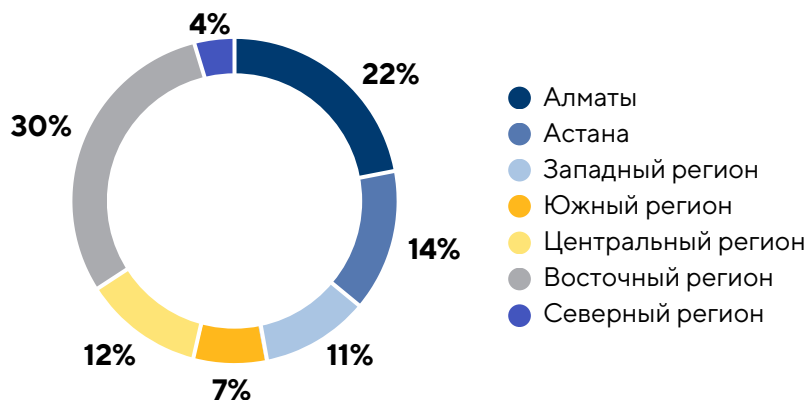
Доля макаронных изделий ТОО «JFOOD Production» в Казахстане

85%

Доля продаж через каналы традиционной торговли

В структуре каналов сбыта ТОО «JFOOD Production» существенную роль занимают розничные торговые сети, на долю которых приходится порядка **15 %** общего объема продаж. Реализация продукции через супермаркеты обеспечивает компании стабильный и прогнозируемый спрос, а также широкий охват конечных потребителей за счет высокой проходимости торговых точек и развитой логистической инфраструктуры сетей.

Вес регионов (городские и сельские районы)



Экономика экспорта

В 2024–2025 годах ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» и ТОО «JFOOD Production» осуществляли экспортные поставки продукции на рынки стран Центральной Азии и ближнего зарубежья.

Совокупный объем экспортных отгрузок обеих компаний составил по итогам 2025 года **19,7 тыс. тонн**. При этом выручка от экспорта увеличилась за отчетный год с **2,56 млрд. тенге** до **2,69 млрд. тенге**, что соответствует росту на **5,1%**.

Ключевым направлением поставок остается Афганистан, формирующий основную долю экспортной выручки. Дополнительные объемы реализации обеспечиваются поставками в **Кыргызстан, Монголию, Узбекистан** и **Российскую Федерацию**.

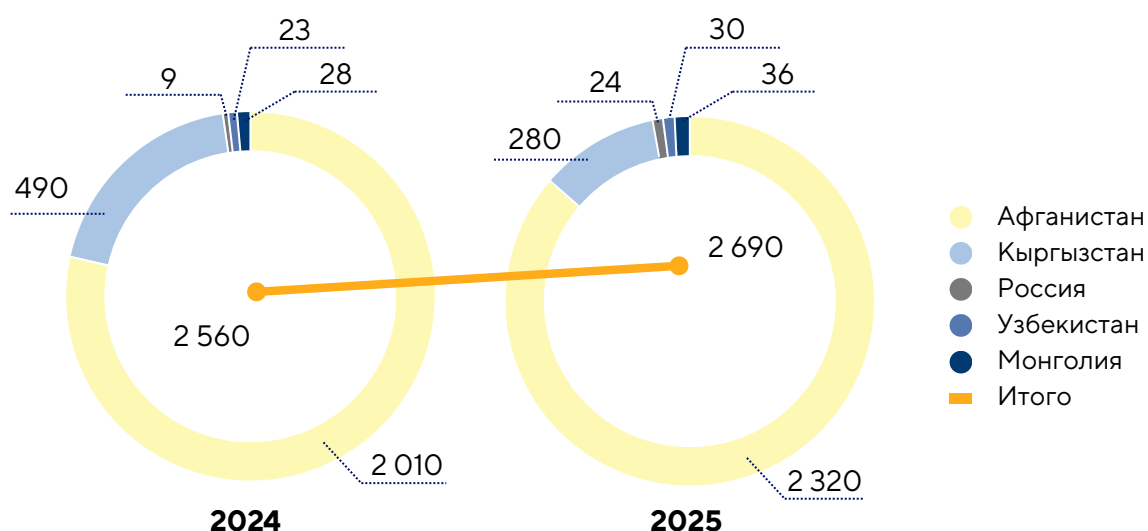
2,69 млрд. тенге

общая сумма экспортной выручки в 2025 году

86%

доля Афганистана в совокупной экспортной выручке

Структура экспортных поставок
ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» и ТОО «JFOOD Production», млн. тенге



Производственные мощности

Производственные площадки JFOOD относятся к **опасным производственным объектам** из-за технологических особенностей переработки зерна, сопровождающейся образованием мучной пыли. Для обеспечения безопасных условий труда на предприятиях **строго соблюдаются санитарные и промышленные нормы, действуют системы аспирации, а сотрудники обеспечены средствами индивидуальной защиты.**

Компания JFOOD осуществляет деятельность **на базе трех производственных площадок**, расположенных на территории Республики Казахстан. Производственные мощности Компании обеспечивают **полный цикл переработки зерна** — от первичной очистки до выпуска готовой продукции — и позволяют стабильно обеспечивать внутренний рынок и экспортные поставки.

Структура производственных мощностей



Собственный элеватор для хранения зерна



Мельничные комплексы для производства сортовой пшеничной муки



Производственные мощности **по выпуску комбикормовой продукции**



Линии по производству макаронных изделий различных форматов



Лаборатория, аккредитованная по стандарту ГОСТ ISO/IEC 17025 для контроля качества сырья и готовой продукции

Логистическая инфраструктура

JFOOD обладает **собственной логистической инфраструктурой**, что обеспечивает независимость и гибкость в доставке продукции как по территории Казахстана, так и в страны экспорта.

Основной объем перевозок продукции JFOOD осуществляется **железнодорожным транспортом**, что является наиболее экономически целесообразным способом с учетом географической протяженности Республики Казахстан и невысокой маржинальности продукции.

Для обеспечения стабильной логистики JFOOD располагает **собственным железнодорожным тупиком и подъездными путями.**

На территории предприятия маневровые работы выполняются **двумя собственными тепловозами**, что позволяет отказаться от привлечения сторонних операторов и оптимизировать затраты. Также в собственности Компании находятся **5 крытых вагонов**. При необходимости дополнительно привлекаются экспедиторские компании и операторы с собственным вагонным парком.

Автомобильный транспорт используется ограниченно. Отгрузка автотранспортом осуществляется преимущественно с привлечением наемных перевозчиков и охватывает отдельные направления, включая доставку продукции в рамках партнерств по регионам Алматы, Астаны и Уральска. **Средний объем автоперевозок составляет около 140 тонн в месяц.**

Оборудование

Производственные объекты JFOOD оснащены промышленным оборудованием, обеспечивающим высокую производительность, соблюдение санитарных норм и соответствие требованиям пищевой безопасности и качества.

На предприятиях используются **автоматизированные линии для переработки зерна, производства муки и макаронных изделий**, а также **специализированные установки для выпуска комбикормовой продукции**. Макароны производятся на линии **Bühler (Швейцария)**, включающей этапы прессования, сушки и автоматической фасовки. Национальные макаронные изделия, включая жайму, изготавливаются на линии **Italpast (Италия)**, оснащенной тестораскаточным и сушильным оборудованием с программируемыми циклами.

В 2025 году Компания осуществила **закуп и ввод в эксплуатацию** оборудования на ключевых производственных площадках:



Вихревой увлажнитель / вальцовый станок (мельзавод № 1) — введены в эксплуатацию в августе 2025 года.

- **Цель установки:** модернизация (замена физически изношенного оборудования).

~947 млн. тенге

общий объем инвестиции
в модернизацию оборудования

Парогенератор (комбикормовый завод) — введен в эксплуатацию в августе 2025 года.

- **Цель установки:** модернизация (замена физически изношенного оборудования).
- **Эффект внедрения по сравнению с 2024 годом:** увеличение производительности линии гранулирования на 8-10 %.



Линия по производству жаймы (макаронная фабрика) — монтаж начат в декабре 2025 года. Линия является полуавтоматизированной и представляет собой модернизированное решение по сравнению с ранее используемым оборудованием.

- **Цель установки:** увеличение объемов производства.
- **Ожидаемый эффект:** увеличение объема производимой продукции в 2026 году на 70%.

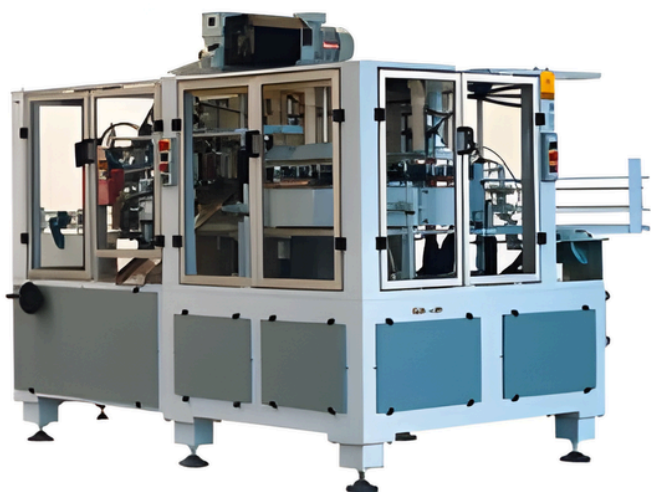


Оборудование по фасовке

В 2025 году была сформирована программа развития фасовочного оборудования, при этом начало внедрения запланировано на **2026 год**.

В рамках подготовки к внедрению предусмотрены следующие решения:

- **Фасовочное оборудование для фасовки жаймы:** снижение ручного труда на 30% за счет автоматизации операций (формирование коробок, заклейка коробок, укладка в групповую упаковку, заклейка групповой упаковки).
- **Фасовочное оборудование для мелкой фасовки муки DA 40 maxі, DA 80 (1/2/3 кг):** замена существующей линии Фавема, автоматизация фасовки формата 3 кг, увеличение производительности.
- **Фасовочное оборудование муки VL 204 (10–25 кг) в бумажные пакеты с клапаном:** расширение линейки фасовки.
- **Фасовочное оборудование муки BA 560 и BA 500 (5/10/25/50 кг):** увеличение производительности.



Внутренний контроль качества

Производственные процессы поддерживаются системой внутреннего контроля качества, включая регулярный лабораторный анализ. Лаборатория Компании оснащена аналитическим комплексом **CHOPIN Alveolab (Франция)** для оценки свойств муки и теста.

Техническое обслуживание

Для поддержания стабильной работы оборудования и его обновления Компания осуществляет импорт товарно-материальных ценностей (ТМЦ). Техническое обслуживание оборудования осуществляется в соответствии с утвержденным графиком планово-предупредительных работ (ППР), который составляется на год и предусматривает ежемесячную проверку оборудования. Работы по устранению неисправностей и замене запасных частей выполняются штатными работниками Компании.



Производственный процесс муки

Производственный процесс муки включает этапы приема и хранения зерна, очистки и подготовки сырья, помола, фасовки и лабораторного контроля качества.

3-х

сортный помол

каждые 3,5 часа

отбор образцов по муке



Прием и хранение зерна

Перед приемкой проводится входной контроль пшеницы в зерновой лаборатории. Специалисты проверяют качество поступающего сырья в соответствии с установленными стандартами. Определяются показатели влажности, засоренности, содержания белка, клейковины и другие параметры.

Только после прохождения лабораторного контроля зерно допускается к дальнейшей переработке и направляется на первичную очистку и хранение в силосах.

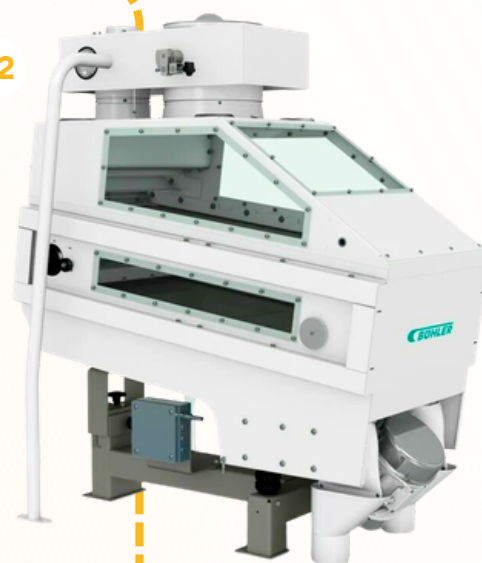
Очистка и подготовка зерна

Перед помолом зерно проходит несколько этапов очистки от примесей и сортируется по качеству.

Удаляются крупные включения (в том числе камни) с использованием камнеотделителей. На ситовых машинах устраняются мелкие и легкие примеси — пыль, солома, сорные семена. Применяется воздушная очистка для разделения зерен по весу, а также оборудование для сортировки по размеру с удалением мелких и поврежденных зерен.

После завершения очистки зерно подается на помол.

02





Контроль качества и фасовка

На всех этапах производства осуществляется лабораторный контроль качества сырья и готовой продукции, что подтверждается аккредитацией лаборатории по стандарту ГОСТ ISO/IEC 17025.

Готовая мука фасуется в различные виды упаковки и хранится в специально оборудованных складах до отгрузки потребителям.



Помол

Очищенное зерно поступает на мельничные комплексы, оснащенные современным оборудованием мировых производителей, таких как Bühler и Ocrim.

Процесс помола обеспечивает получение муки различных сортов с высокими хлебопекарными свойствами.

В соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан мука высшего сорта дополнительно обогащается витаминно-минеральным комплексом, включающим железо, цинк, витамины B1, B2, B6, фолиевую и никотиновую кислоты.

Производственный процесс макаронных изделий

Производство макаронных изделий на предприятии осуществляется в макаронном цехе на современных автоматизированных линиях европейского производства. В технологическом процессе используются линии **Bühler (Швейцария)** и **Italpast (Италия)**, обеспечивающие стабильность рецептуры, точность параметров и высокий уровень автоматизации.

01



Подача и подготовка крупки

Процесс начинается с поступления крупки твердой, которая приходит напрямую с мельницы. Она направляется в восемь массивных бункеров объемом по 45 тонн каждый. Здесь крупка проходит первичное просеивание через сито и очистку от металлических примесей с помощью магнитных колонок. После этого с помощью дозаторов строго контролируется точный объем подачи сырья в линию.

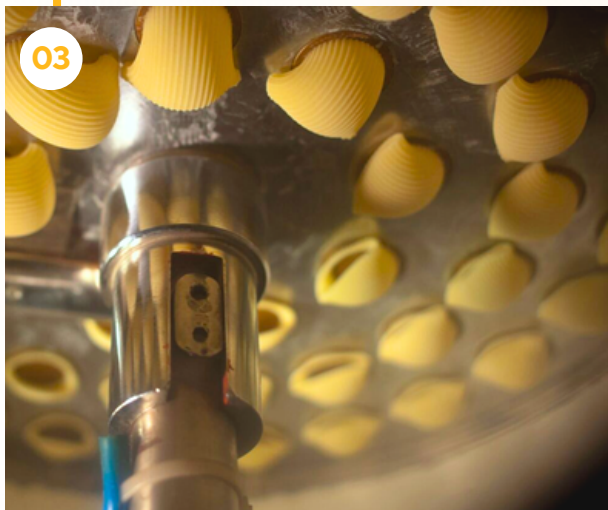
Приготовление и прессование теста

Крупка поступает в тестосмеситель, где в автоматическом режиме смешивается с водой. На выходе образуется крошкообразная тестовая масса — именно такой она и должна быть на этом этапе. Влажность и структура теста строго контролируются: это основа стабильного качества продукции на всех следующих этапах. Затем тесто поступает в вакуумный прессующий корпус. Здесь начинается один из самых зрелищных этапов — формование. Под давлением до 120 бар тесто продавливается через специальные матрицы, каждая из которых задает определенную форму будущих макарон: от перьев и спиралей до ракушек и рожков. Благодаря возможности быстро менять матрицы, линия легко адаптируется под разные виды продукции. Далее сырые макаронные изделия проходят операцию резки, скольжением ножа по плоскости матрицы.

02



03



Предварительная сушка

Сформированные, но еще влажные изделия поступают в предварительную вибросушилку. Служит для подсушивания изделия, чтобы предотвратить смакования продукта в кассетном элеваторе. При температуре 84 – 87 °С. Время сушки от 3 до 8 мин.

04



Основная сушка

Сушка происходит в окончательной сушилке «Турботерматик» (высушивает макароны при ультра высоких температурах), которая состоит из 2 зон:

- 1 зона (B1 – активная сушка). Высушивание макаронных изделий при температуре от 84 до 94 °С, относительная влажность среды от 55 до 67 %. Время сушки от 45 до 60 минут.
- 2 зона (B2 – интенсивная сушка). Высушивает при температуре от 82 до 85 °С, относительная влажность среды в зоне B2 от 72 до 75 %. Влажность продукции при выходе из сушилки (зоны B2) 12,0 – 12,1 %. Время сушки от 140 до 150 минут.

05



Охлаждение и стабилизация

После сушки изделия проходят этап охлаждения и стабилизации, что обеспечивает достижение нормативной влажности и сохранение формы. Контроль качества и фасовка Готовая продукция проходит сортировку и проверку на соответствие требованиям СТ РК ГОСТ 31743-2017. Продукция, не соответствующая стандартам, направляется на переработку. Фасовка осуществляется в потребительскую тару различных форматов в зависимости от ассортимента. После упаковки изделия направляются на склад готовой продукции.

Производственный процесс жайма

Производство национальных макаронных изделий жайма осуществляется на автоматической линии итальянского производства **Italpast (Италия)**. В отчетном периоде дополнительно введена в эксплуатацию еще одна производственная линия, что позволило повысить производственные мощности и обеспечить более высокий уровень автоматизации технологических операций. Процесс включает подготовку сырья, приготовление теста, формование, сушку и фасовку продукции.



Подготовка сырья

Основными ингредиентами являются мука высшего сорта, питьевая вода и соль. Мука поступает с мельницы по продуктопроводу в бункер емкостью 45 тонн, затем — в цеховой бункер объемом 1 тонна. Далее она проходит просеивание, магнитную очистку и первичное взвешивание. Раствор соли (1,3%) готовится отдельно.



Приготовление теста

Сырье поступает в непрерывный смеситель мод. ALC450, где подается автоматически: мука через дозатор, раствор соли через насос. Управление осуществляется через панель и датчики скорости, что обеспечивает стабильную подачу компонентов и однородность замеса.



550 кг. в час

объем производства жаймы

05



Фасовка

После завершения сушки продукция направляется на участок фасовки, где проходит проверку на соответствие стандартам и упаковывается в зависимости от формата выпуска.

Сушка и охлаждение

Сушка осуществляется в автоматической модульной сушилке EAC 240-B, оснащенной логическим контроллером (PLC). Температурные и влажностные параметры поддерживаются автоматически. Длительность сушки составляет 3–6 часов в зависимости от толщины и рецептуры.

04



03



Формование и раскатка

Готовое крошкообразное тесто поступает в вакуумный экструдер MAC 220 VRO/V. В зависимости от вида продукции применяется щелевая матрица либо режим винтового транспортирования.

Далее тесто направляется в автоматическую тестораскаточную машину мод. SF 540 CM, где формируется непрерывная лента шириной 500–540 мм и толщиной 4–5 мм. После двойной калибровки толщина доводится до 0,5–0,8 мм. Лента нарезается продольно и поперечно с заданными параметрами длины и ширины, после чего заготовки укладываются на рамки и направляются в сушильный модуль.

Склады

Складская система Компании предприятия включает несколько объектов хранения, обеспечивающих размещение муки, комбикормовой продукции и макаронных изделий с учетом формата фасовки, товарных групп и каналов отгрузки.

Склад готовой продукции мельницы

СГП-1 (склад готовой продукции мельницы) — трехэтажный складской комплекс. На втором и третьем этажах осуществляется хранение муки фасовки **5, 10, 25 и 50 кг** с общей вместимостью **до 1 500 тонн**. Первый этаж и ангарная часть предназначены для размещения продукции мелкой фасовки (1–3 кг) на палетах. Объем хранения в данной зоне составляет **до 1 253 тонн**.

СГП-2 — двухэтажное складское здание вместимостью **до 668 тонн**, предназначенное для хранения муки средних и крупных форматов фасовки. Инфраструктура склада предусматривает возможность как автомобильной, так и железнодорожной отгрузки.

Склад дистрибьюторов

Склад дистрибьюторов площадью **2 300 кв. м** обеспечивает хранение товарных запасов для торгового направления. Конструкция предусматривает трехъярусное размещение, при этом основная часть продукции размещается напольным способом.



Склад комбикормового завода

Склад комбикормового завода представляет собой двухэтажный объект хранения. В отчетном периоде фактически задействован один этаж с загрузкой **до 172 тонн**. Второй этаж, рассчитанный на дополнительную вместимость **до 270 тонн**, в настоящее время не эксплуатируется и сохраняется как резерв мощности для возможного увеличения объемов хранения.

Склад макаронной фабрики

Склад макаронной фабрики оснащен шестиярусной стеллажной системой с проектной вместимостью **до 660 тонн**. В текущей конфигурации используется преимущественно напольное хранение и частичное размещение до третьего яруса, исходя из технических особенностей складского оборудования. Среднесуточный объем поступления макаронной продукции, включая жайму, составляет **порядка 100 тонн**.

Таким образом, складская инфраструктура предприятия сформирована с учетом диверсифицированной продуктовой линейки и обеспечивает гибкость размещения продукции, а также наличие резервных мощностей для масштабирования объемов производства.

Практики закупок



JFOOD реализует **системный подход** к управлению закупочной деятельностью, направленный на **обеспечение стабильности поставок, качества сырья и соблюдение требований пищевой безопасности**. При выборе контрагентов приоритет отдается компаниям с подтвержденной деловой репутацией, стабильными характеристиками продукции и наличием полного пакета сопроводительной документации.

Система оценки поставщиков

С 2023 года в JFOOD действует программа, устанавливающая общие требования к поставщикам сырья и материалов и предусматривающая их регулярную оценку.

При анализе учитывается следующая информация:

- доля закупа по видам сырья;
- объем поставок;
- сумма поставок;
- количество несоответствий за отчетный период.

По итогам анализа формируется **отчет «Анализ сотрудничества с поставщиками сырья и материалов»** и определяются поставщики высокой и низкой степени риска. В зависимости от результатов аудит может проводиться в виде:

1. Выездного аудита (очная форма проведения аудита);
2. Проверки документации (заочная форма проведения аудита);
3. Анкетирования (направление опросных листов).

При проведении выездного аудита оцениваются:

- Элементы системы менеджмента;
- Входной контроль сырья и контроль качества готовой продукции;
- Техническое обслуживание и санитария;
- Производственные практики, гигиена персонала;
- Контроль загрязнений и меры борьбы с вредителями;
- Условия хранения сырья и готовой продукции;
- Управление несоответствиями и рекламациями;
- Прослеживаемость и отзыв продукции;
- Защита от фальсификации;
- Культура пищевой безопасности.

При поступлении запросов на продукцию с нестандартными характеристиками, Компания, при наличии технической возможности, обеспечивает **индивидуальное изготовление продукции под требования заказчика**.

100%

зерна закупается у отечественных производителей

20+ лет

сотрудничества с ключевыми поставщиками

Входящий контроль

Импортируемая продукция сопровождается необходимыми **ветеринарными, санитарными и товаросопроводительными документами**. В случае несоответствия внутренним стандартам продукция может быть перенаправлена либо исключена из ассортимента.

Упаковочные материалы закупаются при наличии **сертификатов соответствия и разрешительной документации**, подтверждающей безопасность их использования.

В Компании действуют **процедуры входного контроля товарно-материальных ценностей**. В случае выявления несоответствий при необходимости проводятся дополнительные испытания упаковочного материала и составляется акт о несоответствии, включающий решение о приемке или отбраковке партии.

60%

упаковки закупается у местных производителей

Налоги

Группа компаний JFOOD последовательно и в полном объеме исполняет свои налоговые обязательства, обеспечивая стабильные поступления в государственный бюджет и внося вклад в социально-экономическое развитие Республики Казахстан.

В данном разделе представлена информация в сумме по трем компаниям группы – **TOO "JFOOD KAZAKHSTAN"**, **TOO "JFOOD Mills"** и **TOO "JFOOD Production"**, которые являются ключевыми производственными и перерабатывающими активами группы.

За период **2022–2025 годов** совокупный объем налоговых выплат Группы демонстрирует устойчивую положительную динамику. Рост налоговых отчислений **в 2024–2025 годах** обусловлен расширением производственных мощностей, увеличением объемов реализации продукции и повышением операционной эффективности компаний Группы.

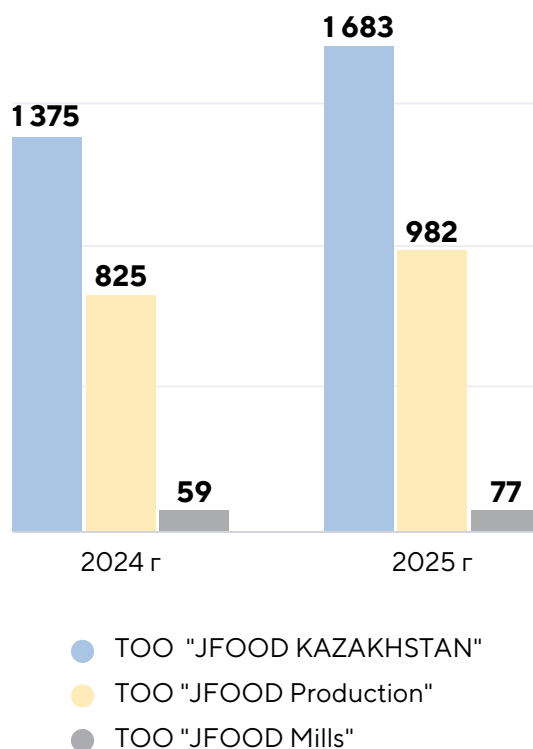
В 2025 году TOO «JFOOD KAZAKHSTAN» применяло специальный порядок налогообложения по НДС в соответствии со статьей 411 Налогового кодекса Республики Казахстан, предусмотренный для сельскохозяйственных товаропроизводителей и переработчиков сельскохозяйственной продукции. Применение данного режима предполагает **снижение суммы НДС к уплате на 70%** при соблюдении требований законодательства и ведении раздельного учета.

Использование предусмотренных законодательством **налоговых преференций** не влияет на принцип добросовестного исполнения обязательств и осуществляется в строгом соответствии с нормами действующего законодательства.

JFOOD придерживается принципов прозрачности, добросовестности и соблюдения требований налогового законодательства. Компания внедряет современные системы финансового учета и внутреннего контроля, что позволяет минимизировать риски и обеспечивать высокое качество налогового администрирования.

Стабильные налоговые выплаты отражают финансовую устойчивость Группы, ее ответственную позицию по отношению к государству и обществу, а также стремление к долгосрочному устойчивому развитию.

Сумма налоговых выплат, млн. тенге



2 741 млн. тенге

уплачено Группой в 2025 году

По итогам отчетного периода вклад Группы в государственный бюджет был официально отмечен письмами Комитета государственных доходов Министерства финансов Республики Казахстан как подтверждение надлежащего исполнения налоговых обязательств.



Уважаемый налогоплательщик!

Комитет государственных доходов Министерства финансов Республики Казахстан выражает благодарность за добросовестное исполнение налоговых обязательств по итогам 2025 года.

TOO "JFOOD Production", Ваш вклад в государственный бюджет составил **839 164 802.16** тенге.

Мы ценим Ваш вклад в устойчивое развитие нашей страны. Благодаря Вашей ответственности государство обеспечивает выполнение ключевых социальных программ. В 2025 году бюджетные средства были направлены на такие приоритетные направления, как социальная сфера (52%), из которых 17,1% составили выплаты пенсий и пособий.

Значимое внимание уделяется вопросам социально-экономического развития регионов на эти цели направлены 22,3%.

Доля расходов на развитие жилищно-коммунального хозяйства составляет 8,1%, транспорта и коммуникаций - 6,1%.

Расходы на развитие реального сектора экономики занимают 6,1%, сельского хозяйства - 3,2%.

Ваша активная гражданская позиция и прозрачность ведения бизнеса являются фундаментом процветания Республики Казахстан и повышения качества жизни каждого гражданина.

Благодарим Вас за вклад в будущее нашей страны!



Уважаемый налогоплательщик!

Комитет государственных доходов Министерства финансов Республики Казахстан выражает благодарность за добросовестное исполнение налоговых обязательств по итогам 2025 года.

TOO "JFOOD Mills", Ваш вклад в государственный бюджет составил **46 796 564.21** тенге.

Мы ценим Ваш вклад в устойчивое развитие нашей страны. Благодаря Вашей ответственности государство обеспечивает выполнение ключевых социальных программ. В 2025 году бюджетные средства были направлены на такие приоритетные направления, как социальная сфера (52%), из которых 17,1% составили выплаты пенсий и пособий.

Значимое внимание уделяется вопросам социально-экономического развития регионов на эти цели направлены 22,3%.

Доля расходов на развитие жилищно-коммунального хозяйства составляет 8,1%, транспорта и коммуникаций - 6,1%.

Расходы на развитие реального сектора экономики занимают 6,1%, сельского хозяйства - 3,2%.

Ваша активная гражданская позиция и прозрачность ведения бизнеса являются фундаментом процветания Республики Казахстан и повышения качества жизни каждого гражданина.

Благодарим Вас за вклад в будущее нашей страны!

КЛЮЧЕВЫЕ УСПЕХИ (Е)



01

Подсчет углеродного следа

В 2025 году впервые проведен расчет выбросов парниковых газов **Scope 1** и **Scope 2** на базе международного стандарта **GHG Protocol**, что стало важным шагом в развитии управления климатическим воздействием.

02

Переработка отходов

78% образующихся отходов направляется **на вторичное использование и апсайклинг**, что соответствует подходам циклической экономики и более эффективному использованию ресурсов.

03

Переход к перерабатываемой упаковке

Компания поступательно движется в направлении перехода на **перерабатываемую упаковку**. При выпуске муки (1, 2, 3 кг) и жаймы используется **бумажная и картонная упаковка**. Данный шаг отражает стремление к снижению экологического воздействия продукции.

04

Снижение энергопотребления

По итогам 2025 года достигнуто снижение энергопотребления офисом и вспомогательными подразделениями **ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» на 13,3%**.

Материалы

JFOOD применяет широкий перечень сырьевых и упаковочных материалов, обеспечивающих стабильный выпуск продукции в категориях муки, макаронных изделий и кормов.

Ключевые виды материалов



Пшеница — базовый сельскохозяйственный ресурс, закупаемый преимущественно у поставщиков на внутреннем рынке Казахстана. При производственной необходимости Компания также осуществляет импорт пшеницы из России с обязательным предварительным контролем качества.



Фортификант — витаминно-минеральный премикс, включающий цинк, железо и витамины группы В (В1, В2, В6), а также фолиевую и никотиновую кислоты. Использование данного компонента осуществляется в строгом соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан.



Упаковочные материалы — полипропиленовые мешки, бумажные пакеты, фасовочные пленки и иные виды упаковки, допущенные к применению в пищевой промышленности. Для отдельных видов продукции нестандартного формата могут использоваться упаковочные решения более доступного ценового сегмента.

Переработанные материалы

На данном этапе JFOOD не применяет переработанное сырье в качестве входящих материалов при производстве основной продукции. Вместе с тем продукция, не соответствующая установленным стандартам качества, возвращается в производственный процесс и повторно используется в составе теста, что обеспечивает внутреннюю переработку и снижение объема отходов.

Упаковка и повторное использование

Компания использует преимущественно одноразовую упаковку, отвечающую действующим санитарным и техническим нормам. Повторное использование упаковочных материалов не предусмотрено. При этом на производственных участках реализуются меры по сокращению отходов упаковки за счет контроля потерь и оптимизации процессов фасовки.

Все поставщики упаковки обязаны предоставлять сертификаты соответствия и паспорта безопасности продукции. Все закупаемые материалы подлежат входному контролю, включающему проверку их параметров на соответствие внутренней нормативной документации и техническим характеристикам производителей.

Местное содержание

Основной объем зернового сырья Группы закупается на внутреннем рынке Республики Казахстан, что обеспечивает поддержку отечественных производителей. И хотя Группа осуществляет импорт отдельных видов сырья и товарно-материальных ценностей, по итогам **за 2025 год** объем импорта **сократился в 3,5 раз до 1,6 млрд тенге**. Сокращение импортных поставок отражает изменение структуры закупочной деятельности и последовательную работу JFOOD по **увеличению доли местного содержания** в закупках.

Энергия



Электроэнергия является одним из ключевых ресурсов в производственной деятельности JFOOD и используется для функционирования **мельничных комплексов, комбикормового производства, макаронной фабрики, элеватора, а также офисной и вспомогательной инфраструктуры**. Все производственные объекты Компании расположены в **г. Астана**. В 2024 году поставщиком электроэнергии выступало ТОО «Астанаэнергосбыт», в 2025 году — АО «Астана-Региональная Электросетевая компания». Учет потребления осуществляется **на основании электронных счетов**.

Динамика энергопотребления

В отчетном периоде совокупное потребление электроэнергии по всем юридическим лицам составило:

- **16,2 млн кВт·ч в 2024 году**
- **17,3 млн кВт·ч в 2025 году**

Рост энергопотребления составил **6,8 %**, что отражает изменение производственной нагрузки в отчетном периоде.

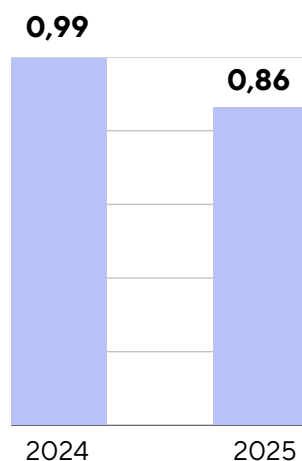
Наибольший объем электроэнергии потребляется производственным комплексом **ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» (мельзаводы №1 и №2, комбикормовый завод)**. Потребление на данных объектах увеличилось с **10,1 млн кВт·ч до 10,7 млн кВт·ч**, что соответствует росту на **5,6 %**.

Макаронная фабрика ТОО «JFOOD PRODUCTION» продемонстрировала увеличение потребления с **3,25 млн кВт·ч до 3,52 млн кВт·ч (+8,3 %)**, а **мельзавод №3** — с **0,51 млн кВт·ч до 0,61 млн кВт·ч (+19,4%)**.

Энергопотребление **элеватора ТОО «JFOOD MILLS»** составило **1,04 млн кВт·ч в 2024 году и 1,32 млн кВт·ч в 2025 году**, что соответствует увеличению на **27,1 %**.

При этом потребление электроэнергии **офисными и вспомогательными подразделениями ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN»** сократилось с **1,0 млн кВт·ч до 0,86 млн кВт·ч**.

Динамика энергопотребления офиса и вспомогательных подразделений ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN», млн. кВт·ч



↓ **13,3%**

снижение энергопотребления офисом и вспомогательными подразделениями ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» по итогам 2025 г.

Более 60% совокупного энергопотребления Группы приходится на **основной производственный комплекс ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN»**.

Вода и сточные воды

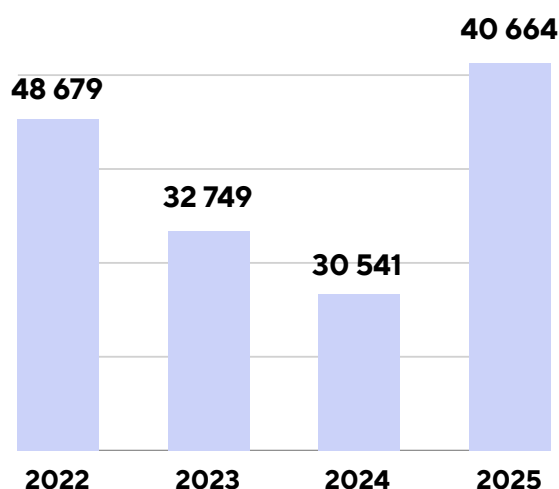
JFOOD использует воду **для производственных и хозяйственно-бытовых нужд**. Водоснабжение осуществляется в пределах установленного лимита водопользования, а фактическое потребление контролируется в рамках разрешенных нормативов. Компания придерживается **принципов рационального использования водных ресурсов**. В производственных процессах применяются решения, направленные на снижение водоемкости, включая использование менее водозатратных технологий, таких как **холодное кондиционирование без мойки**.

Контроль качества воды

Контроль качества воды осуществляется **на регулярной основе**. Лабораторные исследования проводятся **два раза в год** с отбором проб из различных точек предприятия, включая производственные участки и столовую.

Анализы выполняются аккредитованной сторонней организацией и охватывают химические и микробиологические показатели. В случае выявления отклонений принимаются **корректирующие меры**, включая установку дополнительного фильтрационного оборудования при необходимости.

Водопотребление, куб.м.



Водопотребление

Вода используется в технологическом процессе, в том числе как компонент готовой продукции. На производственных площадках установлены **системы фильтрации**, обеспечивающие соответствие воды санитарным требованиям.

Сточные воды

Образующиеся сточные воды отводятся в соответствии с требованиями коммунальных служб. **Прямой сброс в окружающую среду отсутствует**. Компания обеспечивает соблюдение санитарных и экологических требований в части водоотведения и осуществляет контроль параметров воды на этапе ее потребления.



Циркулярная экономика и апсайклинг

В рамках производственной деятельности Компания реализует **подход к рациональному использованию ресурсов**, при котором продукты переработки зерна вовлекаются в **повторный хозяйственный оборот через производство кормовой продукции** для сельскохозяйственных животных. Такой подход позволяет повторно использовать сырьевые ресурсы и направлять их в смежные отрасли агропромышленного комплекса.

Производственный цикл выстроен по **принципу последовательного использования сырья**: зерно перерабатывается в основную продукцию, а сопутствующие фракции направляются на выпуск кормосмесей и отрубей, которые далее используются в животноводстве в качестве кормовых компонентов.

Производимая продукция **применяется в животноводстве** в качестве основного или дополнительного компонента кормовых рационов. При этом полнорационные комбикорма Компания не выпускает.

Кормосмеси в гранулированной форме

используются для кормления крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, кроликов и домашней птицы. Продукт применяется как основной или дополняющий рацион, дополнительно добавляются зерновые культуры (кукуруза, ячмень), жмых или шрот, минеральные добавки и соль.

Кормосмеси россыпью в мешках предназначены для аналогичных групп животных и используются при приготовлении мешанок, а также на этапах откорма и дорастивания. При использовании дополнительно добавляются вода или сыворотка, вареные корнеплоды, зерно и белково-минерально-витаминные добавки (БМВД).



Гранулированные отруби применяются в рационах крупного рогатого скота, лошадей, свиней, овец, коз и кроликов в качестве добавки к рациону и для улучшения пищеварения. В составе кормовых смесей продукт комбинируется с зерновыми, жмыхом, мелом и солью.

Отруби россыпью в мешках используются для приготовления влажных кормовых смесей для кормления крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, кроликов и домашней птицы, с добавлением воды, овощей, зерна и комбикорма.

78%

доля отходов, направляемых на
вторичное использование

Прочие отходы

Компания JFOOD применяет **системный подход** к обращению с отходами, основанный на принципах раздельного сбора, сортировки, вторичного использования, безопасного хранения и передачи отходов на переработку или утилизацию **в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан**. На всех производственных площадках организован раздельный сбор, оборудованы площадки временного накопления, а учет образования и движения отходов ведется в установленном порядке в рамках государственного производственно-экологического контроля.



Переработка

Бумага, картон и древесные материалы относятся к неопасным непроеизводственным отходам. Они подлежат **раздельному сбору, сортируются и передаются на переработку** (макулатуру) по договорам со специализированными организациями. Средства, полученные от сдачи вторичного сырья, зачисляются в кассу Компании.

Опасные отходы

Опасные отходы, включая отработанные масла, аккумуляторы, шины, люминесцентные лампы и оргтехнику, **передаются специализированным организациям** по мере накопления. Все подрядчики имеют соответствующие **лицензии** и разрешительные документы. Объемы таких отходов учитываются и включаются во внутреннюю статистическую отчетность по охране окружающей среды, формируемую ежегодно в соответствии с требованиями природоохранного законодательства Республики Казахстан.

Отходы, не подлежащие дальнейшему использованию

Совокупный ежегодный объем таких отходов составляет **до 500 тонн**, из которых **около 300 тонн** образуется на основном производстве, порядка 100 тонн — на макаронном предприятии и 100 тонн — на элеваторе. Утилизация осуществляется по договору с независимым частным оператором.

Отчетность и контроль затрат

В рамках статистической и экологической отчетности Компания отражает затраты по направлениям природоохранной деятельности, включая обращение с отходами и экологические услуги. Данные используются для внутреннего контроля и подтверждения эффективности применяемых практик.

Выбросы парниковых газов (Scope 1, Scope 2)

Методология и границы расчета

Расчет выбросов парниковых газов выполнен в соответствии с:

- GHG Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard;
- IPCC 2006 Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories;
- требованиями GRI 305: Emissions.

В 2025 году совокупные выбросы парниковых газов Группы (Scope 1 и Scope 2) составили **16 285,7 тCO₂е**

Основной объем выбросов формируется за счет косвенных энергетических выбросов (Scope 2), связанных с потреблением покупной электроэнергии. Наибольший вклад в структуру выбросов вносят мощности ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN», что обусловлено масштабом производства и уровнем энергопотребления.

Рост прямых выбросов (Scope 1) в 2025 году связан преимущественно с увеличением потребления дизельного топлива на элеваторе ТОО «JFOOD Mills». Повышенная влажность поступающего зерна потребовала дополнительной сушки сырья, что привело к увеличению расхода топлива. Выбросы, связанные с использованием хладагентов, остаются незначительными в структуре общего углеродного следа.

За 2024 год данные по выбросам хладагентов отсутствуют. В связи с этим оценка F-gases за 2024 год не проводилась. Расчет выбросов хладагентов выполнен впервые в 2025 году на основе количества эксплуатируемых сплит-систем с применением типового коэффициента утечки.

Увеличение выбросов Scope 2 обусловлено ростом производственной загрузки и соответствующим увеличением потребления электроэнергии.

Структура выбросов парниковых газов (тCO₂е)

Юридическое лицо	Scope 1 — прямые выбросы (тCO ₂ е)		Scope 2 — косвенные выбросы (тCO ₂ е)		Совокупные выбросы: Scope 1 + Scope 2 (тCO ₂ е)	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025
JFOOD KAZAKHSTAN	1 300,60	1 438,90	9 200,50	9 458,40	10 501,10	10 897,30
JFOOD Production	274,9	666	3 116,80	3 391,80	3 391,70	4 057,80
JFOOD Mills	262,4	247,8	729,2	1 082,80	991,60	1 330,60
Итого Группа	1 837,90	2363,7	13 046,50	13 933,00	14 884,40	16 285,70

КЛЮЧЕВЫЕ УСПЕХИ (S)



01

Человеческий капитал

В Группе компаний JFOOD высокий уровень лояльности сотрудников. **69 сотрудников работают более 10 лет**, при этом максимальный стаж одного из сотрудников в ГК составляет **48 лет**. Коэффициент NPS на базе опроса сотрудников положительный.

02

Социальный пакет

Социальный пакет включает **дополнительные** к трудовому законодательству **меры** – организация питания, обеспечение развозки, ежегодные медицинские осмотры, спортивные турниры, обучение и пр.

03

Обучение

Компания обеспечивает регулярное обучение сотрудников. В 2025 году обучение прошли **489 сотрудников**, что способствует повышению квалификации, безопасности труда, и профессиональному росту сотрудников.

04

Промышленный туризм

JFOOD развивает промышленный туризм, организуя экскурсии для школьников, студентов и детей сотрудников с целью повышения открытости производства и профориентации. В 2025 году предприятие посетили **185 человек**.

Занятость и трудовые отношения

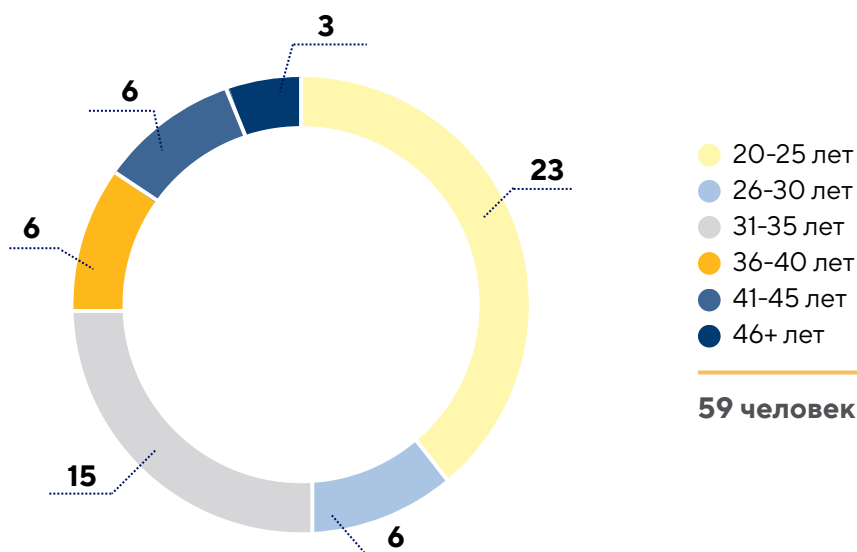
JFOOD уделяет особое внимание **социальной ответственности и кадровой политике**. Компания высоко ценит сотрудников, и поощряет длительное сотрудничество и профессиональный рост.

JFOOD обеспечивает **равные возможности трудоустройства** для сотрудников предпенсионного возраста. Данная практика направлена на поддержание их экономической активности, сохранение профессионального потенциала и снижение социальной уязвимости данной категории работников.



Гизатуллина Фиря Мухамедрахимовна
Заведующая испытательной
лаборатории,
стаж 48 лет

Стаж сотрудников, работающих более 20 лет



69 человек

работает более 10 лет

45 лет

средний возраст сотрудников

Такой подход позволяет не только укреплять лояльность сотрудников предприятия, но и вносить вклад в реализацию Цели устойчивого развития ООН, в частности, **ЦУР 8 «Достойная работа и экономический рост»**. Инклюзивная и уважительная занятость — это не просто социальная ответственность, а стратегическое преимущество, которое обеспечивает устойчивость бизнеса в долгосрочной перспективе.

JFOOD уделяет особое внимание инклюзивности кадровой политики.

Отдельное внимание уделяется созданию условий для трудоустройства лиц с ограниченными возможностями. Компания способствует их социальной адаптации, обеспечивая доступ к рабочим местам, равные условия труда и возможности для профессиональной реализации.



10 человек

Человек с ограниченными возможностями работают в Компании



Компания гордится своим многонациональным коллективом: в коллективе работают представители **более 10 национальностей**, в том числе казахи, русские, корейцы, татары, уйгуры и другие. Это отражает богатое культурное разнообразие нашей страны и вносит вклад в создание сильной, сплоченной и гибкой команды.



Привлечение **работников с ограниченными возможностями** отражает приверженность Компании принципам равного доступа к занятости и созданию адаптированной рабочей среды, обеспечивая безопасные и комфортные условия труда, учитывая индивидуальные потребности сотрудников, что соответствует международным стандартам устойчивого развития и трудовым принципам ESG.



10 +

Национальностей (казахи, русские, корейцы, татары, уйгуры и др.)

Охрана труда и техника безопасности

JFOOD строго соблюдает требования законодательства Республики Казахстан в области охраны труда, промышленной и санитарной безопасности.

Поскольку **объекты Группы компаний отнесены к категории опасных**, на всех производственных площадках внедрены современные аспирационные системы с фильтрацией воздуха, которые существенно снижают концентрацию пыли в рабочей зоне и минимизируют риски для здоровья персонала

Условия труда и производственный контроль:

- обеспечиваются средствами индивидуальной защиты в полном соответствии с нормами и условиями труда;
- регулярное проведение инструктажа;
- обучение по технике безопасности и внутренние аудиты условий труда;
- проводятся испытания механизмов на динамику и статику;
- осуществляется перекачка пожарных рукавов;
- ежедневное прохождение водителями алкотеста и проверки артериального давления.

Производственные процессы JFOOD связаны с повышенными рисками: переработка зерна сопровождается образованием взрывоопасной мучной пыли, используются газгольдеры, грузоподъемные механизмы, кран-балки, лабораторные манометры и другое оборудование, работающее под давлением. Все эти системы **ежегодно проходят технические испытания** — как на динамику, так и на статику, что фиксируется в технических паспортах и специальных журналах.

Производственный контроль и дезинфекция

Один раз в год проводится капитальная санитарная обработка производственных помещений — дезинфекция, газация, побелка и покраска, полная остановка участков. Газация проводится профессиональной организацией, помещения герметизируются, после чего проводится дегазация с обязательным контролем остаточных концентраций. Производство возобновляется только после официального заключения лаборатории о безопасности среды.

Контроль дисциплины

В компании действует система дисциплинарных мер: за нарушение техники безопасности (отсутствие спецодежды, курение в неположенном месте, использование наушников на производстве) могут применяться по решению комиссии дисциплинарные меры воздействия. Нарушения фиксируются службой охраны труда.



В целях профилактики несчастных случаев и соблюдения требований охраны труда и техники безопасности сотрудники предприятия проходят обучение в соответствии с утвержденным графиком

Профилактика и обучение

Объектовые тренировки проводятся ежеквартально, в том числе совместно с Аварийно-спасательной службой и негосударственной противопожарной службой. Кроме того, ежемесячно проводятся учебные эвакуации и демонстрации с участием медицинского персонала — в том числе отработка навыков оказания первой помощи.



Меры поддержки и компенсации

Сотрудники, занятые на работах с вредными условиями труда (химики, сварщики, аккумуляторщики, уборщицы, использующие химические средства и др.), **обеспечиваются компенсационным питанием — выдачей молока**. Поставка осуществляется на основании долгосрочного договора с компанией «Родина». Компания также выполняет требования законодательства Республики Казахстан в части **обязательного страхования работников от несчастных случаев (ОСРНС)**, обеспечивая защиту имущественных интересов сотрудников в случае причинения вреда их здоровью при исполнении трудовых обязанностей.

На предприятии осуществляется ежемесячная **проверка производственных цехов** с целью контроля соблюдения требований охраны труда, промышленной безопасности, санитарных норм и производственной дисциплины, что позволяет своевременно выявлять потенциальные риски, предотвращать нарушения и обеспечивать безопасные условия труда для сотрудников. Данная практика способствует поддержанию стабильности производственных процессов, управлению операционными рисками и обеспечения безопасной рабочей среды.



Учебные тренировки

На предприятии регулярно проводятся **учебные тренировки для производственного персонала**, направленные на отработку действий в нештатных и чрезвычайных ситуациях, что позволяет повысить уровень готовности сотрудников к возможным производственным рискам, включая аварийные ситуации, пожары и иные угрозы безопасности. В ходе тренировок персонал закрепляет практические навыки эвакуации, взаимодействия между подразделениями и соблюдения требований охраны труда и промышленной безопасности.



Контроль перевозки грузов



Процедура допуска

Перед отгрузкой осуществляется **обязательный контроль транспортных средств**. Ответственный сотрудник проводит проверку ЖД- и автотранспорта, оценивая санитарное состояние кузова, герметичность, отсутствие загрязнений и посторонних запахов.

Если транспортное средство не соответствует установленным требованиям, оформляется акт несоответствия, и отгрузка блокируется до устранения нарушений.

Документальное сопровождение и разрешения

Продукция Компании сопровождается **разрешительной документацией** в соответствии с требованиями законодательства.

- Мука и отруби относятся к подкарантинной продукции, поэтому оформление осуществляется совместно с государственной карантинной инспекцией.
- При отгрузке комбикормов дополнительно подключается ветеринарная инспекция.
- Макароны изделия не подпадают под эти категории и не требуют специальных разрешений.



3 629 метров

общая протяженность
подъездных путей Компании с
одновременной подачей
43 вагонов

Экспортная отгрузка продукции

При осуществлении экспортных поставок обеспечивается таможенное оформление в соответствии с требованиями законодательства и условиями Incoterms. Оформляются декларации на товары (режим ЭК10) с использованием автоматизированных систем, формируется полный пакет товаросопроводительных документов.

Процедуры контроля проходят в установленном порядке, что обеспечивает своевременный выпуск грузов и их отгрузку в страны назначения (Афганистан, Узбекистан, Монголия).



Социальный пакет и мотивация

JFOOD предоставляет сотрудникам добровольные меры социальной поддержки, повышая уровень социальной защищенности, мотивации и устойчивого развития, такие как:



организация **питания сотрудников**



организация корпоративного **транспорта для сотрудников** для ежедневной развозки до места работы и обратно, по трем основным направлениям (маршрутам) города



добровольное страхование на случай болезни (заключен договор с АО "Казахстанская Корпорация Здравоохранения и Медицинского Страхования "ИНТЕРТИЧ", и ежегодная организация профилактических **медицинских осмотров** за счет работодателя



ежегодная организация **новогодних подарков** детям сотрудников в возрасте до 15 лет.



предоставление подарочных **сертификатов ко дню рождения** каждого сотрудника.



организация ежегодного **футбольного турнира для сотрудников** два раза в год — летом и зимой.

В рамках реализации социальной политики и повышение уровня социальной защищенности персонала, укрепления корпоративной культуры и формирование доверительных отношений внутри коллектива, JFOOD оказывает следующие виды материальной помощи сотрудникам:

- **при рождении ребенка** — в размере от 10 до 15 МРП;
- **к юбилейным датам сотрудников** — от 10 до 20 МРП;
- **при выходе на пенсию** — от 15 до 25 МРП;
- в случае смерти близкого родственника — от 25 до 35 МРП;
- **в случае смерти работника** — от 30 до 35 МРП;
- **индивидуальные выплаты** материальной помощи на усмотрение руководства в зависимости от жизненных обстоятельств сотрудника.

Также JFOOD оказывает внимание ветеранам труда и бывшим сотрудникам, вышедшим на пенсию, а также представителям старшего поколения. В честь Дня пожилых людей предоставляется адресная помощь в виде продуктовых наборов.



Обучение

JFOOD ежегодно в рамках обеспечения безопасных условий труда и повышения уровня профессиональной подготовки персонала реализует систему регулярного внутреннего обучения сотрудников по ключевым направлениям, в том числе по охране труда, промышленной и производственной безопасности.



Промышленная безопасность на опасных производственных объектах — обучение обеспечило работников необходимыми знаниями по безопасной эксплуатации оборудования и соблюдению требований промышленной безопасности, что снижает вероятность аварий и технологических нарушений.

Безопасность и охрана труда для рабочего персонала — обучение направлено на формирование культуры безопасного поведения на рабочих местах, снижение производственного травматизма и повышение осведомленности сотрудников о рисках, связанных с производственной деятельностью.

Пожарно-технический минимум — сотрудники прошли подготовку по предупреждению пожаров, правилам безопасной эксплуатации оборудования и действиям в чрезвычайных ситуациях, что способствует повышению уровня готовности персонала к возможным инцидентам.

Обучение Согласительной комиссии (14 человек) — проведена подготовка членов комиссии по вопросам урегулирования трудовых споров и конфликтных ситуаций, что укрепляет принципы справедливого взаимодействия между работодателем и работниками и способствует развитию социального диалога и мирному урегулированию.

Техническое обслуживание и ремонт — программа обучения была направлена на повышение квалификации персонала, ответственного за эксплуатацию оборудования, что способствует увеличению надежности производственных процессов и снижению внеплановых простоев.

В 2025 году на базе Испытательной лаборатории для работников производственных подразделений Компанией было организовано следующие виды внутреннего обучения:

по подготовке к сертификации по схеме FSSC v 6.0 по следующим направлениям:

- план ТАССР (анализ угроз преднамеренного вмешательства);
- план НАССР (анализ опасностей и критические контрольные точки);
- план VАССР (оценка уязвимостей и предотвращение экономической фальсификации);
- мероприятия по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию;
- предотвращение фальсификации продукции;
- программа НПП (необходимые предварительные программы);
- производственная санитария и личная гигиена работников;
- управление аллергенами;
- управление несоответствиями и корректирующие действия.

- по подготовке персонала к внешнему аудиту Americana Supplier Audit по следующим темам:

- план ТАССР (анализ угроз преднамеренного вмешательства)
- план НАССР (анализ опасностей и критические контрольные точки)
- план VАССР (оценка уязвимостей и предотвращение экономической фальсификации)
- мероприятия по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
- предотвращение фальсификации продукции
- программа НПП (необходимые предварительные программы)
- производственная санитария и личная гигиена работников
- управление аллергенами
- управление несоответствиями и корректирующие действия



Внешнее обучение для состава рабочей группы по качеству и пищевой безопасности:

в целях повышения компетенций работников в области пищевой безопасности, риск-менеджмента и обеспечения эффективного функционирования FSSC 22000 проведено обучение по темам:

- «Менеджмент рисков на основе ISO 31000»
- «Менеджер/Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции FSSC 22000 v 6.0/ISO 22000:2018»

Проведение Группой Компаний обучающих мероприятий способствует развитию культуры ответственности, повышению уровня профессиональной подготовки сотрудников и укреплению систем управления качеством и безопасностью. Это напрямую соответствует принципам ESG в части устойчивого управления, защиты потребителей и инвестиций в человеческий капитал.

489 человек

прошли обучение в 2025 году

Отдел маркетинга и развития. Для улучшения качества работы эксклюзивных торговых команд, начальник отдела развития и начальник отдела маркетинга ежегодно проводят офисное и полевое обучение сотрудников-торговых представителей, супервайзеров, территориальных и региональных менеджеров.

Программа обучения включает как теоретические, так и практические модули, направленные на развитие профессиональных компетенций сотрудников, в том числе:

- ознакомление с Компанией-производителем и особенностями производственных процессов;
- изучение ассортиментной линейки продукции, конкурентной среды и принципов позиционирования на рынке;
- развитие навыков работы с торговой полкой, техник продаж, работы с возражениями и мерчандайзинга;
- проведение полевых визитов с целью анализа деятельности торговых представителей и супервайзеров, а также предоставления практических рекомендаций по повышению эффективности их работы.



более **20**

выездных тренингов было
проведено в 2025 году

свыше **200**

торговых представителей и
супервайзеров прошли
внутреннее обучение

В 2025 году обучение охватило ключевые регионы присутствия Компании, включая города: Астана, Алматы, Актау, Актобе, Шымкент, Тараз, Балхаш, Караганда, Усть-Каменогорск, Уральск, Костанай, Жезказган, а также Ташкент.

Всего было осуществлено **более 20 выездов**, в рамках которых **свыше 200 торговых представителей и супервайзеров** в Казахстане и Узбекистане прошли внутреннее обучение и последующее тестирование, что способствует повышению качества работы торговых команд и устойчивому развитию Компании.



Корпоративная регата



Организация и проведение регаты осуществляется централизованно за счет АО “Galanz Bottlers”. Участникам мероприятия были покрыты расходы на проезд, проживание, приобретение экипировки, аренду яхт, трансферы, а также расходы на питание.

Финансирование мероприятия осуществлялось в рамках утвержденного корпоративного бюджета и не оказывало влияния на выполнение обязательств перед государством, сотрудниками и контрагентами.

Проведение корпоративной регаты способствует повышению вовлеченности сотрудников, укреплению командного духа и горизонтальных связей, развитию культуры взаимодействия и лидерских навыков, а также формированию устойчивой и мотивированной рабочей среды. Мероприятие рассматривается как элемент долгосрочной политики в области управления человеческим капиталом и социальной устойчивости.

В рамках реализации программ по развитию корпоративной культуры, укреплению командного взаимодействия и формированию устойчивой внутренней среды АО “Galanz Bottlers” **на ежегодной основе** организует выездное мероприятие – корпоративную регату с участием сотрудников. Начиная **с 2024 года** регата проводится для сотрудников со стажем работы **более трех лет**. От JFOOD в 2025 году было делегировано **10 сотрудников**.

Регата проводится в формате командного спортивного мероприятия с использованием яхтенной инфраструктуры и проходит в командном формате с элементами соревнования. В мероприятии принимают участие сотрудники компаний, входящих в состав Группы компаний, и из различных подразделений, что способствует развитию командных навыков и корпоративной сплоченности.



Поощрение лояльности сотрудников

3 апреля 2025 года в Группе компаний **JFOOD** состоялось значимое корпоративное событие — акционер компании вручил **5 новых автомобилей** сотрудникам инженерно-технического состава, имеющим **стаж работы более 20 лет**. Данная инициатива стала выражением признательности за многолетний добросовестный труд, высокий профессионализм и личный вклад сотрудников в развитие и устойчивость предприятий.

5 автомобилей

вручены сотрудникам
имеющим стаж работы
более 20 лет



Награждение было направлено на поддержку сотрудников, **которые на протяжении двух десятилетий** обеспечивали стабильность производственных процессов, внедрение технологических решений и соблюдение стандартов качества и безопасности. Автомобили были переданы как знак доверия и уважения к их опыту, лояльности и преданности Группе.

Данное событие стало не только корпоративным событием, но и наглядным подтверждением приверженности **JFOOD** принципам социальной ответственности и устойчивого развития.

Уровень удовлетворенности сотрудников

В период с 8 по 15 октября 2025 года был проведен анонимный опрос сотрудников предприятий TOO “JFOOD KAZAKHSTAN”, TOO “JFOOD Mills” и TOO “JFOOD Production”, направленный на оценку уровня вовлеченности и лояльности персонала. В исследовании приняли участие сотрудники различных подразделений, что позволило получить объективную картину внутреннего климата в компаниях.

239 ОТЗЫВОВ

было проанализировано

По общим результатам,
показатель eNPS

+22

По итогам опроса уровень лояльности сотрудников (**eNPS – Employee Net Promoter Score**) составил **+22**, что свидетельствует о преобладании позитивного отношения работников к работодателю. Данный показатель отражает готовность сотрудников рекомендовать Группу компаний в качестве места работы своим знакомым и указывает на сформированный уровень доверия, удовлетворенности условиями труда и корпоративной средой.

Положительное значение eNPS демонстрирует наличие устойчивой базы вовлеченных сотрудников и подтверждает эффективность реализуемых социальных и кадровых инициатив. Полученные результаты также указывают на потенциал дальнейшего укрепления корпоративной культуры, повышения внутренней мотивации персонала и развития практик устойчивого управления человеческим капиталом в рамках ESG-подхода.

Высоко оценены следующие показатели:

Стабильность

своевременные выплаты заработной платы и уверенность в завтрашнем дне

Социальный пакет

бесплатное питание, служебная развозка, подарки, дополнительные выплаты родителям-пенсионерам

Дружный коллектив

поддержка коллег и командный дух



Здоровье и безопасность потребителей

Здоровье и безопасность потребителей — безусловный приоритет JFOOD. Мы стремимся производить качественную и конкурентоспособную продукцию, соответствующую самым высоким ожиданиям рынка. На всех этапах — **от закупки сырья до отгрузки готовой продукции** — процессы строго соответствуют требованиям законодательства, технических регламентов и внутренней системы контроля качества и безопасности.



Отдел испытательная лаборатория

Отдел испытательной лаборатории играет **ключевую роль** в обеспечении качества и безопасности продукции. Его деятельность охватывает два основных направления:

- **контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции** (мука, макаронные изделия, комбикорма);
- **контроль функционирования интегрированной системы менеджмента.**

Статус лаборатории

В 2023 году испытательная лаборатория по направлениям «мука» и «макаронные изделия» **успешно прошла аккредитацию на соответствие требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.** Наличие аттестата аккредитации № KZ.T.01.2457 от 31 января 2023 года (срок действия — до 31 января 2028 года) подтверждает высокий уровень компетентности и достоверность результатов испытаний.

В июле 2025 года испытательная лаборатория по направлению «комбикорм» **подтвердила статус аттестованной лаборатории**, о чем свидетельствует «Свидетельство об оценке состояния измерений лаборатории (аттестация)» № 5/25 от 28 июля 2025 года (срок действия - до 29 июля 2030 года).

23 специалиста

с профильным образованием
работают в штате отдела

Контроль качества

Качество продукции формируется уже на этапе входного контроля сырья. Испытательная лаборатория проводит тщательную оценку каждой помольной партии пшеницы по ключевым показателям: влажность, зольность, натурный вес, количество и качество клейковины, число падения, а также зараженность и загрязненность вредителями. Такой подход позволяет использовать только сырье, соответствующее установленным требованиям.

Контроль качества осуществляется на всех этапах производства, включая входной контроль сырья и упаковочных материалов. В процессе производства проводится регулярный отбор проб: **каждые 3,5 часа — для муки и каждый час — для макаронных изделий.** Образцы анализируются по физико-химическим, технологическим и органолептическим показателям.

Ежегодно Компания выполняет более:

- **120 000** анализов муки,
- **150 000** анализов макаронных изделий,
- **7 500** анализов комбикормовой продукции.

Вся продукция соответствует требованиям действующих нормативных документов:

- мука — **СТ РК 1482-2005, ГОСТ 26574-2017;**
- макаронные изделия — **ГОСТ 31743-2017.**

Перед отгрузкой дополнительно проверяются условия транспортировки и санитарное состояние транспорта. Несоответствующий транспорт к отгрузке не допускается.

Промышленный туризм

Результаты 2025 года

Реализация экскурсионной деятельности на системной основе началась в конце 2025 года после внедрения разработанных документов, обеспечивших стандартизацию процесса. В отчетном периоде **было принято 9 организованных групп** по следующим категориям:

- учащиеся лицеев и средних школ;
- студенты высших учебных заведений;
- дети сотрудников Компании.

Возраст участников — от 9 до 20 лет.

Общее количество посетителей в 2025 году составило **185 человек**.



Логистическая инфраструктура

С конца 2025 года для транспортировки экскурсионных групп используются два корпоративных автобуса вместимостью **51 посадочное место каждый**, ранее задействованные для развозки сотрудников. Это обеспечило централизованную доставку посетителей, контроль численности групп и соблюдение требований безопасности.

Промышленный туризм способствует:

- повышению открытости производства;
- развитию профориентации школьников и студентов;
- укреплению взаимодействия с образовательными учреждениями;
- формированию положительного имиджа Компании как ответственного производителя.



Дальнейшее развитие

В среднесрочной перспективе JFOOD планирует:

- расширение охвата образовательных организаций;
- развитие профориентационного направления для студентов технических специальностей;
- внедрение интерактивных элементов и демонстрационных зон.

Нормативная база и методология

В 2024 году Группа объявила о намерении системно развивать промышленный туризм как форму открытого взаимодействия с обществом. Ранее экскурсии проводились эпизодически.

В конце первого полугодия 2025 года действующая инициатива по развитию промышленного туризма была систематизирована и приведена в единый регламентированный формат. В рамках данной работы Компания:

- разработала и утвердила комплект внутренних регламентирующих документов;
- структурировала экскурсионные маршруты (макаронный цех; обзорная экскурсия по территории и складу муки);
- стандартизировала тексты экскурсий по каждому маршруту;
- утвердила инструкцию для экскурсовода;
- формализовала рекомендации для посетителей;
- закрепила обязательные требования по технике безопасности;
- подготовила схему производственного цикла для демонстрационных целей;
- утвердила маршруты движения по предприятию.

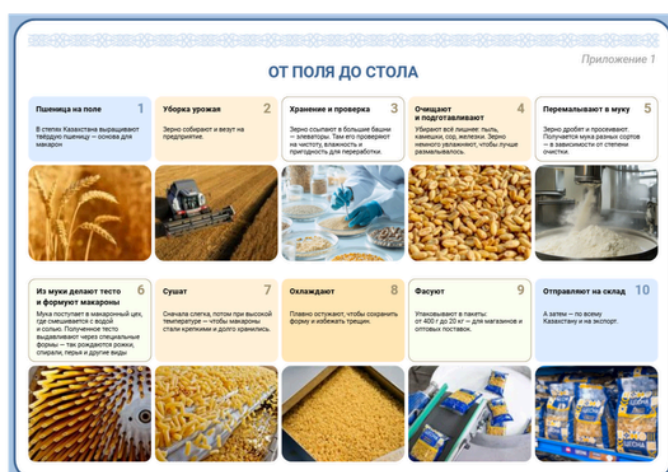
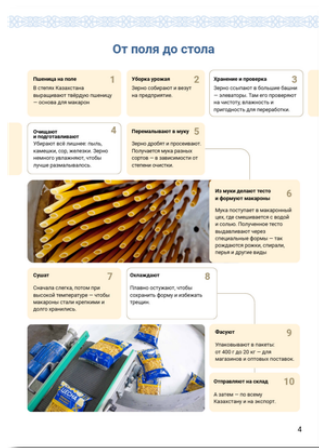


Содержание	
3	Экскурсия по заводу: Введение
7	Технологическая карта экскурсии №1 по макаронному цеху
9	Текст экскурсии №1 – по макаронному цеху ТОО «JFood Казахстан»
11	Маршрут экскурсии по заводу 2 этаж
13	Маршрут экскурсии по заводу 1 этаж
19	Технологическая карта экскурсии №2: Обзорная по территории и складу муки
20	Текст экскурсии №2: Обзорная экскурсия по территории + склад муки
26	Схема производственного цикла
27	Техника безопасности на объекте
28	Инструкция для экскурсовода
29	Рекомендации для посетителей
30	Рекомендации по объекту
31	Рекомендации по установке для объекта

Технологическая карта экскурсии №1 по макаронному цеху				
Место остановки	Объект показа	Продолжительность показа	Тема/направление	Задачи
Прибытие на территорию завода и общий обзор	Нет	5 минут	Приветствие	Приветствие, инструктаж по технике безопасности
Стенд о производственном цикле	Информационный стенд	5 минут	Общая информация	Объяснить принцип работы цеха, роль каждого участка
Цех муки (2 этаж)	Линия таровки	10 минут	Производство муки	Показать, как из зерна получают муку
Макаронный цех (Дальневосточный цех)	Зона приготовления	5 минут	Производство макарон	Демонстрировать процесс приготовления макарон
Макаронный цех (Дальневосточный цех)	Зона упаковки	5 минут	Упаковка макарон	Объяснить процесс упаковки макарон

Примечание:

- Убедиться, что все участники четко слышат инструктаж
- На каждом объекте организовать пространство для комфортного осмотра объекта
- Интерактивные активности добавят вовлеченности



Систематизация процесса **позволила обеспечить единый стандарт** проведения экскурсий, повысить частоту и управляемости посещений действующего производства, а также повысить активность взаимодействия с молодежной аудиторией.

Маркетинг и маркировка

ЦЕСНА - Лидер по узнаваемости

В 2025 году маркетинговая деятельность Компании была направлена на **укрепление рыночных позиций** в ключевых категориях — **мука и макаронные изделия**.

Согласно аналитическим материалам по рынку муки в 2024 году, общий объем рынка в Казахстане составил порядка **1,5 млн. тонн**, из них через промышленный сегмент и HoReCa реализуется 90% муки, через розничный канал — 10%. Доля бренда ЦЕСНА в рознице достигает **19%**.

На рынке макаронных изделий общий объем оценивается в **0,15 млн. тонн**, а доля брендов ТОО «JFOOD Production» (ЦЕСНА, Салем, Bella Pasta) составила **9,2%**.

Маркетинговая стратегия Компании 2025 года ориентирована на поэтапное укрепление рыночных позиций. В ее рамках были определены **целевые показатели** рыночной доли по ключевым категориям. Для рынка муки целевой ориентир **на 2025 год** установлен на уровне **20%**, при базовом значении **19% в 2024 году**. Прогнозный показатель **на 2026 год** составляет **21%**.

98%

узнаваемость бренда ЦЕСНА на рынке муки

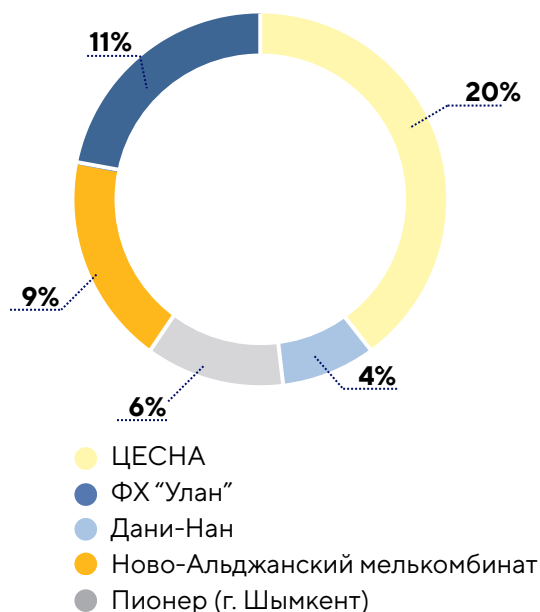
84%

узнаваемость бренда ЦЕСНА на рынке макаронных изделий

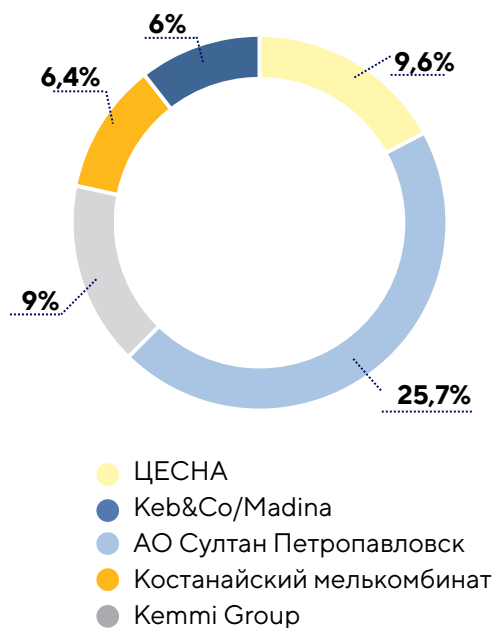
В категории макаронных изделий целевой показатель **на 2025 год** определен на уровне **9,6%**, при значении **9,2% в 2024 году**. Прогноз **на 2026 год** — **12%**.

На данный момент Компания занимает **лидирующие позиции по узнаваемости** и входит в **ТОП-5 по продажам среди производителей** муки и макаронных изделий в Казахстане.

ТОП-5 производителей муки Казахстана. Доля рынка



ТОП-5 производителей макаронных изделий Казахстана. Доля рынка





В 2025 году структура маркетинговых инвестиций сформирована с выраженным акцентом на **развитие торговых каналов и поддержку партнерской сети**.

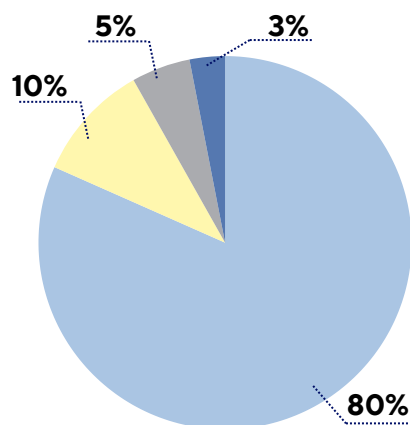
Основная доля бюджета направлена на **BTL и Trade Marketing**, включая товарные бонусы, ретро-бонусы, акции N+1 и стимулирующие программы для каналов продаж.

На **POSM** и оформление мест продаж приходится **10%** инвестиций, что включает брендрование полочного пространства, ценники, вобблеры, дополнительные места продаж и поддержку визуального присутствия в точках продаж.

Расходы на **PR и имиджевые мероприятия** составляют **5%** и включают в себя участие в выставках и спонсорство. На **цифровое продвижение** приходится **3%**, включая продвижение в социальных сетях, работу с блогерами и таргетированную рекламу.

Ключевой фокус стратегии направлен на стимулирование построения дистрибуции, а **товарные инвестиции в объеме 4 300 тонн** предназначены для поддержки партнеров и достижения целевых показателей рыночной доли в стратегических категориях.

Структура маркетинговых инвестиций на 2025 год



- BTL & Trade Marketing
- POSM (Оформление)
- PR & Имидж
- Digital Promotion

Международные выставки и делегации

В отчетном периоде представители Компании принимали участие в отраслевых выставках в **странах СНГ** и соседних государствах, включая **Казахстан, Кыргызстан и Афганистан**. Кроме того, продукция бренда была представлена на международных выставках в **Азии**, в частности в **Китае и Малайзии**.

Важным направлением международного взаимодействия стало развитие деловых контактов с партнерами из **стран Ближнего Востока и Африки**. Компания принимала официальные **торговые делегации из Ирана и ОАЭ**, а также проводила переговоры с потенциальными партнерами из **Нигерии**.



Корпоративная образовательная инициатива

В рамках заключенного в 2023 году Меморандума о сотрудничестве между НАО «Казахский агротехнический университет имени Сакена Сейфулина» и ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN», а также договора об организации и проведении дуального обучения в 2025–2026 учебном году (с сентября по апрель) Компания обеспечила проведение практико-ориентированных занятий для студентов второго и третьего курсов. Занятия по дисциплине «Зерноведение с основами растениеводства» проводятся на регулярной основе (один раз в неделю) в формате лабораторных работ, что способствует развитию профессиональных компетенций обучающихся и укреплению взаимодействия бизнеса и образовательных учреждений.

ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN» и НАО «Казахский агротехнический университет имени Сакена Сейфулина» заключили Меморандум о сотрудничестве

В течение учебного года **(2025-2026)** всего обучено **13 студентов** второго курса и **20 студентов** третьего курса. Занятия проводит Преподаватель дуального обучения – заведующий испытательной лаборатории **Гизатуллина Фиря Мухамедрахимовна.**



Реализация **дуального обучения**, осуществляемая с 2023 года, позволяет обеспечить **эффективную интеграцию теоретических знаний студентов с практическими навыками**, востребованными в отрасли. Проведение регулярных лабораторных занятий на базе Компании способствует повышению качества подготовки будущих специалистов, развитию их профессиональных компетенций и адаптации к реальным производственным условиям.



9 шагов JFOOD в рамках ЦУР 2026-2027

Группа компаний ориентируется на реализацию приоритетных Целей устойчивого развития, интегрируя ESG-подходы в ключевые направления своей деятельности. **В 2025 году** были определены приоритетные векторы развития и сформулированы **обязательства**, реализация которых запланирована на среднесрочную перспективу — **до 2027 года**.

2 ЛИКВИДАЦИЯ ГОЛОДА



В 2027 году JFOOD планирует разработку и принятие **дорожной карты по продвижению здорового питания**, основная цель которой – развитие новой продуктовой линейки для осознанных потребителей.

3 ХОРОШЕЕ ЗДОРОВЬЕ И БЛАГОПОЛУЧИЕ



В 2026 году предусмотрено принятие **Комплексной маркетинговой стратегии с элементами устойчивого развития**, включая продвижение продукции с учетом принципов здорового образа жизни.

8 ДОСТОЙНАЯ РАБОТА И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РОСТ



В 2026 году планируется разработка и принятие **Положения о Правлении, Кодекса деловой этики и Положения о корпоративном комплаенсе**, в рамках работы по созданию Холдинговой структуры и развития системы корпоративного управления.

В 2026 году JFOOD планирует разработку и принятие **Стратегии развития человеческого капитала**, направленной на системное развитие персонала и повышение эффективности управления человеческими ресурсами.

С 2027 года предусмотрено внедрение **системы мониторинга количества часов обучения на одного сотрудника**, включая программы повышения квалификации, профессионального развития и внешнего обучения.

9 ИНДУСТРИАЛИЗАЦИЯ,
ИННОВАЦИИ И
ИНФРАСТРУКТУРА



В 2027 году в рамках планов по цифровизации Холдинга планируется разработка и внедрение **дорожной карты по цифровизации процессов взаимодействия с партнерами**.

Также в 2027 году предусмотрено внедрение **энергоэффективных технологий**, направленных на повышение эффективности производственных процессов.

12 ОТВЕТСТВЕННОЕ
ПОТРЕБЛЕНИЕ
И ПРОИЗВОДСТВО



В 2026 году JFOOD планирует **увеличение доли перерабатываемого содержания упаковочных материалов**, включая дальнейший переход на бумагу и картон для производимой продукции.

В 2027 году предусмотрено **внедрение мониторинга коэффициента водопотребления**, развитие **практик повторного использования воды** и усиление контроля качества сточных вод.

Указатель GRI

Код GRI	Описание	Номер страницы
GRI 2.1	Организационные детали	3, 5, 8
GRI 2.3	Отчетный период, периодичность и контактная информация	1, 84
GRI 2.6	Деятельность, цепочка создания стоимости и другие деловые отношения	5, 6, 7, 13-15, 34-36, 40-45
GRI 2.7	Сотрудники	58, 59
GRI 2.9	Структура и состав руководства	9
GRI 2.10	Выдвижение и выбор высшего руководящего органа	18
GRI 2.11	Председатель высшего руководящего органа	5
GRI 2.23	Заявление о стратегии устойчивого развития	20, 78, 79
GRI 2.24	Обязательства согласно политикам компании	18, 20, 78, 79
GRI 2.29	Подход к привлечению заинтересованных сторон	19
GRI 3.1	Процесс определения существенных тем	21-25
GRI 3.2	Список существенных тем	22, 23
GRI 201	Экономические показатели	33
GRI 202	Присутствие на рынке	16, 17, 34-36
GRI 204	Закупочная практика	47
GRI 207	Налоги	48, 49

Указатель GRI

Код GRI	Описание	Номер страницы
GRI 301	Материалы	51
GRI 302	Энергия	52
GRI 303	Вода и сточные воды	53
GRI 305	Выбросы	56
GRI 306	Отходы	54, 55
GRI 401	Занятость	58, 59
GRI 402	Трудовые взаимоотношения	58, 59, 63-70
GRI 403	Охрана труда и техника безопасности	60, 61
GRI 416	Здоровье и безопасность потребителей	62, 71
GRI 417	Маркетинг и маркировка	13-15, 72-76

Используемые сокращения и аббревиатуры

- **ESG (экологическое, социальное и корпоративное управление)** — принципы деятельности Компании, основанные на защите окружающей среды, создании благоприятных социальных условий, добросовестном отношении с работниками и клиентами и надлежащем корпоративном управлении, помогающие определить ее эффективность и потенциальные риски.
- **ЦУР (Цели в области устойчивого развития)** — набор из 17 взаимосвязанных целей, разработанных в 2015 году Генеральной ассамблеей ООН в качестве «плана достижения лучшего и более устойчивого будущего для всех».
- **GRI (Global Reporting Initiative)** — глобальная инициатива, единые стандарты и рекомендации отчетности, раскрывающие нефинансовые показатели деятельности компаний.
- **Scope 1** — прямые выбросы Компании, производимые самостоятельно. Например, это выбросы от собственной генерации энергии (пара, тепла), от сжигания топлива в производственных процессах, котельных, транспортных средствах, а также хладагентов.
- **Scope 2** — косвенные выбросы, которые образуются из-за потребления электроэнергии, тепла и пара, закупаемых у внешних поставщиков.
- **ISO** — Международная организация по стандартизации.
- **FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)** — схема аудита и сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, включающая комплекс стандартов ISO 22000, технические отраслевые спецификации и дополнительные требования схемы сертификации.
- **S&P Global ESG Score** — ESG-рейтинг агентства Standard & Poors Global, количественная оценка эффективности Компании в области экологии, социальной ответственности и корпоративного управления (ESG), основанная на данных Corporate Sustainability Assessment (CSA).
- **eNPS (Employee Net Promoter Score)** — это метрика лояльности сотрудников, оценивающая их готовность рекомендовать компанию как место работы по шкале от 0 до 10.

ЦЕЧНА

JFood
KAZAKHSTAN

г. Астана, проспект Ак Жол, 45
+7 7172 700-501