В ООО "Карабикулово" начал работу новый цех по переработке мяса

Главная визитная карточка одного из лучших хозяйств Шенталинского района - ООО "Карабикулово", где успешно развиваются растениеводческая и животноводческая отрасли, - это производство натуральной продукции. Это молочная продукция, мука, крупы, макаронные и хлебобулочные изделия, бутилированная минеральная вода… Всего порядка 170 наименований! Технология переработки нацелена на производство натуральных, экологически чистых продуктов. Без загустителей, консервантов и добавок!

Сегодня в ООО "Карабикулово" производят и мясные полуфабрикаты. Цех по переработке мяса заработал недавно, поэтому пока в ассортименте копченая и краковская колбасы, сардельки, сосиски, пельмени и вареники ручной лепки, котлеты, фарш. В дальнейшем ассортимент будет расширяться.

- В производстве мясных полуфабрикатов мы используем только собственное сырье. Все абсолютно натуральное - без стабилизаторов, красителей, белковых и других искусственных добавок. Само производство осуществляется при строгом соблюдении технологического процесса, - рассказывает директор завода С.В. Стоганова.

В цехе по переработке мяса установили передовое холодильное, производственное, вспомогательное и технологическое оборудование, предназначенное для заготовки, переработки, хранения мясной продукции. Мощности оборудования позволяют перерабатывать порядка 200 кг мяса за смену.

- Пока производим два вида колбас - копченую и краковскую. А также шпикачки и сосиски. Изготавливаем фарш. Лепим вареники, пельмени и котлеты, используя исключительно ручной труд.

Готовая продукция охлаждается, завершающим этапом становится процесс упаковки и - на реализацию, - поясняет С.В. Стоганова.

Вкус, аромат и даже внешний вид колбас заметно отличаются от полуфабрикатов других производителей. Скажем однозначно, настоящий вкус мяса - главное преимущество продукта, произведенного в ООО "Карабикулово".

Стоит отметить, по-новому на предприятии работает и система сбыта готовой продукции. Помимо того, что у хозяйства несколько своих собственных магазинов - в Шентале, Клявлино, Исаклах, Альметьевске, Набережных Челнах, работают автолавки, налажено взаимодействие с торговыми представителями. С недавнего времени натуральные фермерские продукты из Карабикулова можно заказать, отправив заявку через интернет-магазин, мессенджеры, социальные сети. Для удобства покупателей организована курьерская доставка заказа до дома. Пока данная услуга доступна жителям Самары, Казани, Набережных Челнов, Альметьевска. В дальнейшем рынок сбыта будет расширяться.

В будущем сельхозпредприятие планирует ввести в работу единый склад. Он станет сортировочным центром, где будут формироваться все партии продукции и заказы.

Строго ориентируясь на спрос, ООО "Карабикулово" постоянно расширяет ассортимент собственной продукции. Открытие нового цеха по переработке мяса - очередное тому подтверждение.

Вот мнение одной из жительниц райцентра Шентала:

- Я постоянный покупатель магазина "Карабикулово". Здесь покупаю все: муку, крупы, макароны, хлеб, мясо. Особенно люблю молочную продукцию. Всегда все свежее и вкусное. А главное - натуральное. На выходные погостить часто приезжают дети с внуками. Уезжая, они обязательно заходят в магазин фермерских продуктов за покупками. Говорят, вкуснее творога не ели, а катык - как из бабушкиной печи! А сегодня я пришла в магазин за сосисками. Вчера купила новинку магазина впервые, на пробу. Всем понравилось. Я очень рада, что в нашем районе есть предприятие, ориентированное на производство натуральной и вкусной продукции".

Е. КРУГЛОВА.