

# ЗНАК КАЧЕСТВА

На первоуральской птицефабрике введена в эксплуатацию очередная линия современного оборудования для выращивания цыплят-бройлеров.

Предприятие, стремясь оставаться конкурентоспособным игроком на экономическом рынке, должно непрерывно развиваться, осваивать новейшие технологии, улучшать качество продукции. Работать "по старинке" - значит, работать в убыток, теряя уверенность в завтрашнем дне. Это современные хозяйственники прекрасно понимают, а потому стратегия модернизации производства - важнейшее правило, которому следует руководство ОАО "Птицефабрика "Первоуральская" в лице генерального директора Сергея Николаевича ВРАЖЕВСКОГО.

Один из шагов модернизации - постройка нового птицеводческого корпуса, оснащенного со-

временнейшим четырехъярусным автоматизированным оборудованием испанского произ-

водства. Теперь здесь все решает умный компьютер, а ручной труд сотрудников облегчен и сведен к минимуму. Это автоматическая настройка микроклимата, вытяжной и приточной систем. Идет автоматический расчет, сколько птицами используется корма и воды. Даже помет удаляется автоматически. Та же самая автоматизированная система контролирует посторонние запахи и поглощает их. Десять лет назад о подобном "волшебстве" не приходилось и мечтать.

А главное - такая модернизация позволяет получать мяса в три, а то и в четыре раза больше, чем в прежние времена, а значит, потребители продукции первоуральской птицефабрики останутся довольны.

- Это оборудование позволяет нам выращивать более 150 тонн мяса, - говорит Марина Рашитова Мурзина, начальник цеха выращивания бройлеров. - Сейчас

в корпусе 76 тысяч цыплят, но в ближайшее время здесь будет их до 90 тысяч. Все условия для этого созданы.

Производство первоуральской птицефабрики пользуется большим спросом у населения. В-первых, потому, что это предприятие поставляет только экологически чистую продукцию, а во-вторых - только охлажденное мясо, не "сдобренное" какими-либо добавками, что не может не повлиять на его вкус и качество.

Кстати, в настоящий момент птицефабрика "Первоуральская" - единственная в своем роде в Уральском регионе, использующая оборудование подобного уровня. Поэтому, покупая к столу "птичку", подумайте, чьей продукции отдать предпочтение: местным производителям, в которых вы уверены, или заезжим "варягам"?

**Валентина ШАГАЛОВА.**  
Фото С. БИРЮКОВА.



Всю информацию о птицефабрике "Первоуральская" можно посмотреть на нашем сайте [pervouralpf.ru](http://pervouralpf.ru)



Птичница-оператор Ирина Геннадьевна Гиззатуллина.

## ПРЯМАЯ РЕЧЬ:

- Автоматизация данного комплекса обошлась предприятию в 18 миллионов рублей. Но это выгодное вложение капитала, ведь западные технологии сулят большие плюсы. В этом современном оборудовании все продумано до мелочей, начиная от почти полностью автоматизированного труда операторов и создания более благоприятных условий для птиц (тут даже используется зеленый цвет, что вызывает у пернатых ассоциацию с зеленью травы) и заканчивая значительной экономией энергосбережения. Поскольку освещение находится внутри каждой клетки комплекса, расходы по электроэнергии снизились в десятки раз, что опять же идет на благо предприятию. И, наконец, качество нашей продукции улучшится. Благодаря модернизации производства мы сможем получить до 95 процентов мяса первой категории, причем оно будет значительно дешевле, что, несомненно, отметят наши постоянные покупатели.

Генеральный директор ОАО "Птицефабрика "Первоуральская"  
Сергей Николаевич ВРАЖЕВСКИЙ.

