

ПТИЦЕФАБРИКА «ПЕРВОУРАЛЬСКАЯ»: ОРИЕНТИР - НА ПРЕДПОЧТЕНИЯ РЫНКА

Птицефабрика "Первоуральская" не устает радовать покупателей новыми видами своей продукции. Ассортимент постоянно расширяется, чтобы удовлетворить торговый спрос, а он немалый.



Продукция птицефабрики "Первоуральская" снабжена вакуумной упаковкой.

Наверняка первоуральцы не раз покупали и покупают, особенно если впереди ожидаются праздники, продукцию птицефабрики "Первоуральская" из деликатесной серии. Каких только вкусов тут нет! И рулеты с орехом и сыром, а также "Новинка" с паприкой и "Праздничный" с добавлением шпика. И рулет "Оригинальный", внутри которого печеночная колбаска, и мясной "колобок", и прессованное мясо, и многое, многое другое. А ассортимент мясных хлебов! Знаете, сколько видов этой продукции производится на предприятии?

Шесть! Причем на разный вкус и карман, от "эконом-серии", куда помимо мяса добавляется и куриная кожа, до "премиум", где продукция на 95 процентов состоит из отборного мяса.

Еще один штрих: на птицефабрике "Первоуральская" используют только охлажденное мясо и никогда не добавляют при изготовлении продукции белок и консерванты. Даже при производстве копченостей здесь используют натуральный продукт ольху, а не жидкий дым, как это водится у многих производителей. Это значит, что покупатель, желая

себя побаловать качественными колбасами, мясными рулетами или копченостями, обязательно остановится именно на продукции первоуральской птицефабрики.

С 2010 года на прилавках продуктовых магазинов появился еще один новый вид продукции от местных производителей - сервелат "Первоуральский" с добавлением сыра, а уже через год гурманы получили возможность полакомиться сервелатом "Купеческий" с добавлением шпика.

- Эта продукция хорошо зарекомендовала себя на рынке, сочетание шпика и куриного мяса покупателям пришлось по вкусу, и теперь производство сервелата поставлено на поток, - рассказывает начальник отдела логистики Ольга Анатольевна Устюжанина. - Вообще, мы стараемся действовать в интересах покупателей, учитывая вкусовые пристрастия, удобство при покупке. В отделе логистики регулярно изучаются все предпочтения рынка.

Так, специально для сети магазинов самообслуживания фабрика перешла на производство колбас с фиксированным весом, по 500 г. Подобный батончик стоит примерно 70 рублей, что вполне по карману рядовому жителю.

Таким же образом выпускается и мясной хлеб - вес варьируется от 400 до 700 г. Каждый вид продукции теперь снабжен своей вакуумной упаковкой, сохраняющей товарный вид и вкусовые качества.

- Производство постоянно модернизируется, обновляется современным электронным оборудованием. Это позволяет снизить ручной труд до минимума и улучшить качество продукции, сохранить ее вкус, цвет, аро-

КСТАТИ

С конца февраля 2012 года на предприятии введена в эксплуатацию немецкая многофункциональная термоформовочная машина, с помощью которой колбасы, рулеты, копчености и другие виды продукции приобретают вакуумную защиту. Каждая упаковка снабжена чеком с датой выработки продукции. Это дает возможность покупателям убедиться, что товар свежий, не залежалый. А за высокое качество своей продукции птицефабрика "Первоуральская" отвечает.

мат, а также увеличить срок годности до 15 суток, что дает возможность поставок за пределы Свердловской области. Ведь мы не используем консерванты, наша продукция полностью натуральная, без каких-либо добавок, а сроки годности продукции увеличиваются за счет вакуумной упаковки, - делится секретами мастерства начальник цеха переработки птицефабрики "Первоуральская" Виктория Александровна Муфтеева. - Кроме того, продукция проходит обязательный контроль как центра санэпиднадзора, так и ветеринарных служб, поэтому можно с уверенностью сказать, что наша продукция не несет урон здоровью потребителей, а напротив, полезна и вкусна.

Есть еще одна новость: к лету на птицефабрике, в цехе переработки, будет установлено современное электронное оборудование немецкой фирмы для приготовления фаршей. Это позволит не только повысить качество фарша, снизить численность работников, занятых на этом участке, но и увеличит производительность колбас, пользующихся большим спросом у покупателей.

Валентина ШАГАЛОВА.

Реклама.

Фото С. БИРЮКОВА.