

Диверсификация по-ждановичски

Углубление переработки и диверсификация – основа успешной работы современного агропромышленного предприятия, такого как ОАО «Агрокомбинат «Ждановичи».

Не так давно под Минском, в торговом комплексе «Валерьяново» открылся магазин агрокомбината «Ждановичи» с простым, но запоминающимся названием «Хочу мяса».

Хочешь мяса?

Закономерно, что в собственном магазине предприятие продает то, что само и производит. В витринах «мясного бутика» – сплошной эксклюзив изделий исключительно из свинины. Натуральность, достойный вкус и полезность гарантированы! Ведь все изготавливается из свинины, которую выращивают уже много лет на собственном свинопольном комплексе. Только раньше агрокомбинат поставлял ее мясокомбинатам, а теперь выпускает сам: в небольших объемах, но практически всю группу мясных изделий.

Мясоперерабатывающий цех открылся на предприятии в мае 2021 года. Новый проект уже доказал свою успешность результатами продаж. Объем производства, реализация изделий, а также спрос на них выросли, что подтверждает как мастерство специалистов, которых привлекло предприятие в новый для него проект, так и верность выбранной стратегии.

Уже нашли своих покупателей вареные, копченые и сыровяленые колбасы, вареная и варено-копченая ветчина, ливерные изделия. За мясными соленьями по традиционным народным рецептам – всегда очередь. Угодил агрокомбинат и домашним хозяйкам – в первую очередь, конечно же, полуфабрикатами.

– В последнее время в лидерах продаж такие изделия, как корейка «Пряная», сардельки «Аппетитные», полендица «Венская», сервелат «Минский», колбаса сыровяленая «Фирменный гостинец», – отмечает начальник торгового отдела предприятия Ольга Лунгу.

Свежий, хрустящий огурец – круглый год!

Агрокомбинат практически весь год без перерывов поставляет на прилавки магазинов овощи закрытого грунта и, в частности, свежий огурец – круглогодично! То есть к новогоднему столу можно купить ждановичский хрустящий, ароматный, свежайший огурчик!

Несмотря на то, что еще не завершилась продажа свежих томатов урожая нынешнего года, на горизонте – урожай-2023. Уже в марте на прилавки поступят новые, разнообразных, в том числе эксклюзивных сортов томаты. Это и полюбившиеся всем желтые и красные черри, а также другие – самых разных

форм и цветов: красные, малиновые, желтые и даже черные.

Выращивая огурцы, томаты, баклажаны, перцы, предприятие заботится об их высоком качестве и полезности. Овощи тепличного хозяйства по-прежнему остаются визитной карточкой агрокомбината «Ждановичи».

За урожайность тепличных грядок «отвечают» шмели, которых агрокомбинат «Ждановичи» выращивает для себя и на продажу в своей шмелиной лаборатории. Среди обитателей пасеки агрокомбината и пчелы. Они обеспечивают шмелей пыльцой, а население – медом. В этом году пчеловоды хозяйства откачали 5 тонн меда. Так, одно подразделение предприятия поддерживает другое и приносит дополнительную прибыль ОАО «Агрокомбинат «Ждановичи».

Бренд «От Петровича»

Славянская традиционная кухня отличается тем, что в холодную пору года, особенно зимой, на столе всегда присутствуют соленья и квашения. Учитывая этот факт, агрокомбинат «Ждановичи» вот уже много лет занимается квашением и соленьем овощей, которые выращивает на своих полях, в условиях открытого грунта. Квашеная капуста и огурцы, томаты традиционной засолки в магазинах столичной области продаются под брендом «От Петровича». Наибольшим спросом пользуется квашеная капуста. В этом году будет заготовлено 30 тонн квашений и солений. Впрок много не рубится и не солится – все заготавливается под реализацию. Заканчивается товар на складе – готовится новая партия квашений.

Фруктовая тема

Хороший урожай яблок собрали в этом году садоводы агрокомбината. Значительная часть наливных идет на производство сока прямого отжима. Сок из плодов собственного сада – еще один вид конечной продукции, которую на линии отжима и упаковки разливают в трехлитровые пакеты в картонных коробках. Сок можно купить в фирменных магазинах предприятия и торговых сетях страны. Свежие яблоки местного сада будут продаваться в магазинах столицы и Минского района почти до конца мая: предприятие заложило в стабилизационные фонды порядка 200 тонн поздних, лежких сортов.

Там, где вечное лето

Круглогодичным промышленным выращиванием цветов в нашей стране мало кто рискнул заняться. А вот агрокомбинат «Ждановичи» рискнул – и смог. Вот уже скоро десять лет в его тепличном комплексе «Богатырево» живут теплолюбивые розы – круглый год.

УНП 600049705



Адреса торговых точек фирменной сети ОАО «Агрокомбинат «Ждановичи»:

Магазин 1
г. Минск, ул. Брикета, 22

Магазин 2
Минский район, д. Богатырево,
территория тепличного комбината

Магазин 7 «Сельмаркет»
Минский район, д. Ярково

Магазин «Хочу мяса»
Магазин «Цветочная мастерская»
Минский район, д. Валерьяново,
ул. Логойская, 5а

Павильон Гатово
Минский район, аг. Гатово,
ул. Металлургическая, 2а

– Начинали в 2013–2018 годах с 12 сортов, сейчас в нашем розарии 22 сорта роз. Самый популярный – красный Red Naomi, самый благоухающий – белый White Charming, – рассказывает начальник производства закрытого грунта предприятия Надежда Рубан. – Круглый год срезаем ежедневно до 12 тысяч роз! Наши цветы не только прекрасные, но и стойкие. В домашних условиях при правильном уходе могут сохранять свою свежесть до двух недель.

Есть свои поклонники у пионовидной London Eye. Для цветочных композиций и дизайнерских букетов флористы предпочитают так называемые спрей-розы – кустовые, имеющие на одной ветке до 15 бутонов. Все

эти сорта также красуются на 2,2 гектара теплиц, где царит вечное лето!

Выращивает и поставляет на рынок цветы женский коллектив из 13 цветоводов. Сортировка цветов по размеру бутона и длине стебля доверена современной автоматической линии. И цветоводы, и сортировщики здесь только представительницы прекрасного пола: где женщины – там красота. ■

www.akz.by
e-mail: info@akz.by
223021, Минский район, аг. Озерцо,
ул. Центральная, 29
тел./факс.: +375 (17) 510-34-45