



Bu gün Azərbaycanda dövlət müəssisələri ilə yanaşı, özəl sektorun da inkişafına xüsusi diqqət göstərilir. Eyni zamanda neft ölkəsi kimi tanınan ölkəmizin qeyri-neft sənayesinin də tərəqqisi istiqamətində davamlı işlər görülür. Bu sahədə sahibkarlara dəstək verilməsi, onlara müəyyən güzəştlərin nəzərdə tutulması, digər stimullaşdırıcı tədbirlər müxtəlif sənaye sahələrinin inkişafına bir təkandır.

Bu baxımdan Prezident İlham Əliyevin sərəncamlarına əsasən yaradılmış Sahibkarlığın İnkişafı Fondu, Kiçik və Orta Biznesin İnkişafı Agentliyi, sahibkarlığın inkişafına dövlət dəstəyi mexanizminin təkmilləşdirilməsi istiqamətindəki fərmanları böyük əhəmiyyət kəsb edir.



20-dən çox çeşiddə keyfiyyətli məhsul

Baş çəkdiyimiz müəssisə də dövlət dəstəyi ilə yeni texnologiyalar əlaqəli biznesini genişləndirir və təkmilləşdirir. Bu, "Made in Azerbaijan" brendinin formalaşmasında, xarici bazarlarda Azərbaycan məhsullarının tanınmasında, özünəməxsus və orqanik məhsulların istehsalı ilə fərqlənən "Crispa Snacks"dir. Müəssisə İqtisadiyyat Nazirliyinin Sahibkarlığın İnkişafı Fondunun güzəştli kredit mexanizmindən yararlanaraq fəaliyyətini genişləndirib. Fondun 5 faizli güzəştli kreditindən yararlanan şirkət 2018-ci ildən fəaliyyət göstərir.

Müəssisədə "Crispa" və "Labulab" adı altında 20-dən çox çeşiddə məhsul istehsal olunur. Yerli bazarı quru meyvə və ənənəvi olmayan çərəzlə təmin edən şirkətin məqsədi həm də keyfiyyətli Azərbaycan məhsullarını xarici bazarlarda tanıtmadır.

Müəssisə İsrail, Dubay, Qətər, Rusiya və bir sıra Avropa ölkələrinə məhsullarını ixrac etsə də, bununla kifayətlənmək istəmir, xarici bazarlara çıxışı daha da genişləndirmək istəyir və bu istiqamətdə müəyyən işlər görür. Xüsusən Rusiyaya davamlı ixracı təmin etmək məqsədilə Moskvada keçiriləcək sərgidə Azərbaycan pavilyonunda yer almağa çalışır.

Müəssisədə istehsal prosesini müşahidə edirik. Şirkətin prioriteti xammaldan keyfiyyətli məhsul istehsal etməkdir.

Məhsulun keyfiyyəti meyvənin sortundan asılıdır

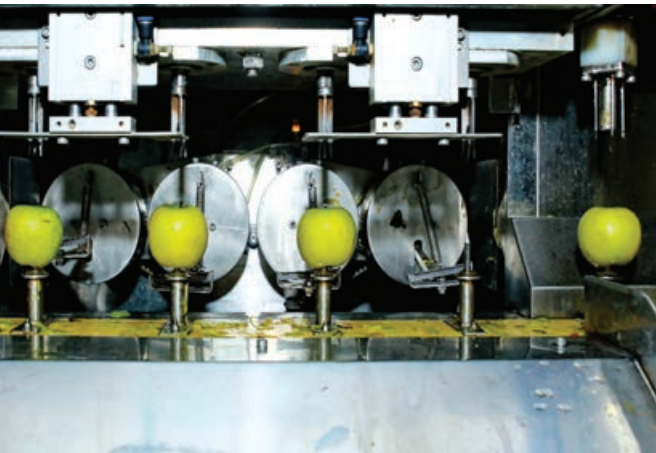
Prosesi izləmək üçün ilk olaraq filterlənmiş suda yuyulan almalardan istifadə edirik. Yuyulan meyvələr sonra dilimləmə, soyma və özək çıxarma avadanlığına keçir. Daha sonra dilimlənmiş almalardan işçilər tərəfindən paslanmaz çelikdən hazırlanan qablara yığılaraq, çeşidinə uyğun üzərinə ədviyyatlar əlavə olunaraq qurutma avadanlığına ötürülür. Bu avadanlıqlar da ən son texnologiyalara əsaslanaraq paslanmaz çelikdən hazırlanıb.

Ümumiyyətlə, istehsalatda istifadə olunan texnologiyalar Almaniya, İtaliya, Türkiyə və Çindən gətirilib. Hazırda müəssisədə üç meyvə qurutma avadanlığı fəaliyyət göstərir ki, bununla da aylıq 2-3 konteyner, hətta daha çox məhsul istehsal etmək mümkündür.

Müəssisənin icraçı direktoru Nəhid Cabbarov deyir ki, keyfiyyətli məhsulun əldə olunması üçün meyvənin eyni sortda olması vacibdir: "Buna diqqət yetirərək məhsulun keyfiyyətini daim qoruyub saxlayırıq. Bu da ən böyük üstünlüyümüzdür. Müəssisədə həftəlik, aylıq istehsal planlamasını əvvəlcədən müəyyən-ləşdiririk".

Orqanik, sağlam və dadlı...

"Made in Azerbaijan" brendli quru meyvə və çərəzlərimizə xarici bazarlarda tələbat artır



Heç bir kimyəvi qatqı olmadan qurudulan meyvələr

Müəssisədə almalı çipslərin hazırlanması prosesini müşahidə edirik. Burada mövsümdən asılı olaraq digər meyvələrin də qurudulması prosesi həyata keçirilir. Mövsümi meyvələr isə xüsusi xarakter daşıyır. Doğrudur, indi bütün fəsilərdə marketlərdə, demək olar ki, istədiyimiz meyvəni tapa bilərik. Lakin "meyvəni mövsümündə yeyərlər" deyimində əsasən sağlam, təbii məhsullardan dadmaq üçün onun mövsümünü gözləməliyik.

Bu müəssisədə həm xammalın qiymətini nəzərə alaraq, həm də təbii, sağlam qida əldə olunması baxımından hər meyvənin mövsümündə qurudulmasına üstünlük verir. Əlbəttə ki, sağlam qida faktoru günümüzdə ən önəmli amillərdən biridir. "Bütün xəstəliklər yediyimiz qidalardandır" fikrini tez-tez eşidirik. Bu baxımdan insanlar sağlamlıqlarının qorunması üçün son illər xüsusən təbii qidalara üstünlük verirlər. Doğrusu, orqanik məhsulların qiyməti digərləri ilə müqayisədə daha yüksək olsa da, öncə sağlamlıq gəlir deyərək pulumuzdan keçməyə razı oluruq ki, təbii məhsullardan dadmaq.

Bir dəqiqədə 60 ədəd məhsul qablaşdırmaq mümkündür

"İnsanların sağlamlığını qorumağa çalışmaq" bu müəssisənin əsas missiyalarından biridir. Elə ona görə də heç bir kimyəvi qatqı olmadan meyvələri qurudurlar. Bizə məlumat verildi ki, Azərbaycan daha çox xaricdən meyvə quruları idxal olunur ki, onların da əksəriyyəti təbii deyil,

müxtəlif kimyəvi qatqıları olan məhsullardır. Bu məhsullar çəki ilə satıldığından istehsal və yararlılıq müddəti də bilinmir. Onlara digər maddələr əlavə olunduğundan çəkili ağır gəlir. Digər tərəfdən qiymətləri aşağı olduğu üçün istehlakçılar xarici məhsul adı ilə daha çox onu alırlar. Şirkət məhsullarının istifadə müddəti bir ildir. Hər hansı kimyəvi qatqılar olduğu halda bu müddəti uzatmaq olar. Ümumiyyətlə, bir məhsulun xarab olma müddəti onun içindəki su aktivliyindən asılıdır. Yəni məhsulda nəm faizi nə qədər çoxdursa, oksigenlə əlaqəyə girərək daha tez xarab olur.

İstehsal prosesini izlədikdən sonra isə qablaşdırma zonasına keçirik. Müəssisə istehsal etdiyi məhsulları özü qablaşdıraraq satışa göndərir, eyni zamanda bəzi xarici məhsulların distribütorluğunu da həyata keçirir. Proseslə bağlı bizə istehsal və texniki işlər üzrə direktor Samir İbrahimov məlumat verir. Bəlli olur ki, öncə üz-üzə hazırlanan məhsulların paketləşdirilməsi üçün hazırlanan qurular paketə tökülür, daha sonra paketin içindən oksigen çıxarılarək nitrogen qazı vurulur. Bu proses çox anı baş verir. Ağzı bağlandıqdan sonra çəkinin dəqiqliyinə riayət etmək üçün məhsullar avadanlığın tərzisindən keçir. Standart çəkisyə uyğun olmadıqda avadanlıq məhsulu kənarlaşdırır".

Avadanlıqların istehsal gücü isə məhsulun çəkisinə görə fərqlənir. Bir dəqiqədə 40 ədəd 30 qramlıq, 20 ədəd 100 qramlıq məhsul qablaşdırmaq mümkündür.

Məhsulların keyfiyyətə uyğunluğu həm xammaldan, həm də hazır məhsuldan nümunələr götürülərək laboratoriyada keyfiyyəti yoxlanılır.

Məhsul itkiyə getmir - yararlı hissəsi qurudulur, yararsızından təbii şirə hazırlanır

"Crispa Snacks" həm də sıfır tullantı ilə çalışan müəssisələrdəndir. İnkişaf etmiş ölkələrdə geniş yayılan "sıfır tullantı" prinsipini əsas götürən müəssisə bununla həm də ölkəmizdə də belə istehsal prosesinin geniş yayılmasına dəstək verməyə çalışır.

Quru meyvə istehsalında meyvənin 60 faizi istehsalə yararlı olsa da, 40 faizi belə olur - meyvənin alt, üst hissələri və ya yanlış doğrama nəticəsində. Müəssisədə qalan həmin 40 faiz alma avadanlıqda pürə halına gətirilərək hidro presdə sıxılır və təbii alma şirəsi alınır. Bu şirə sobada bəkməz halına gətirilir və digər hissəsi filterlənmiş su ilə qarışdırılaraq alma sirkəsi hazırlanır.

Qarşıda illərdə digər mürəbbələrin də fərqli konseptdə hazırlanması, həmçinin turşu, sous istehsalı planlaşdırılır. Eyni zamanda müəssisədə həm qablaşdırılmış, həm də açıq şəkildə tropik və subtropik meyvə quruları da hazırlanacaq. Bəziləri qablaşdırılaraq, digərləri isə çəki şəklində satılacaq. Sitrus meyvələri yerli bazarda olsa da, tropik məhsullar idxal ediləcək. Bu baxımdan müxtəlif ölkələrdəki təcrübədən istifadə edərək tropik meyvələrin Şri-Lankadan yarıqurudulmuş şəkildə gətirilməsi planlaşdırılır. Həmin meyvələri istənilən formada, keyfiyyətdə yenidən qurularaq qablaşdırmaq mümkün olacaq. Bu, daha uşurlu və az maliyyə tələb edən üsuldur.

Hazırda istehsalda istifadə olunan meyvələr Azərbaycanın şimal bölgəsində hektarlarla meyvə bağları olan şirkətlərdən alınır. Bunun da əsas səbəbi həmin şirkətlərin sortlama avadanlıqlarının olmasıdır.

Məhsulların saxlanıldığı soyutma sistemi, temperatura diqqət

Qablaşdırma prosesini izlədikdən sonra isə məhsulların saxlanıldığı soyutma sistemi ilə təchiz edilmiş otağa daxil oluruq. Məhsullar 18 dərəcədə saxlanılmalı olduğu üçün daim otağın temperaturuna diqqət yetirilir. Buradan isə sifarişə hazırlanaraq birbaşa satışa göndərilir.

Yerli bazardakı əksər supermarketlərlə çalışan müəssisənin məhsullarını bu ildən həm də pərakəndə satış nöqtələrinə çatdırılması düşünülür, eyni zamanda kinoteatrlar, hotel, restoran və digər obyektlərə də satış planlaşdırılır.

"Made in Azerbaijan" brendinin dünyada tanınması üçün 6 ildir keyfiyyətli məhsul istehsalına çalışan müəssisənin əsas məqsədlərindən biri də ideyaları, hədəfləri olan, daim yaxşı fundamental formalaşdırmaq istəyən Azərbaycan şirkəti qurmaqdır. Hazırda müəssisədə işin 60-70 faizi avtomatlaşdırılıb, 20-dən çox işçi çalışır.

Biznesin yazılmamış qanunlarından olan "yerli bazarda satış xərcləri qarşılıq, ixracdan qazanılan iş şirkətin qazancındır" devizinə əsasən ixracı genişləndirməyi əsas hədəf seçən şirkət bununla bağlı istehlakçılar arasında formalaşmış yanlış fikirləri də dəyişdirmək istəyir. Müəssisə keyfiyyətli, yaxşı məhsulların xarici ölkələrə göndərilməsi, geridə qalan məhsulların yerli bazara satılması fikirlərini kökündən dəyişməyi düşünür və bu istiqamətdə söyləməni davam etdirir. Çünki şirkət ilk növbədə öz ölkəsini, vətəndaşını keyfiyyətli məhsulla təmin etməyi qarşısına məqsəd qoyub.

Əsmər QARDAŞXANOVA,
İlham BABAYEV (foto),
"Azərbaycan"

