В рамках профессиональной работы учащихся МОУ « Репьёвская СШ» Новоспасского района , в сопровождении учителя О.А. Пуговкиной , посетили ООО « Репьёвский Крупозавод» по переработки крупы. Состоялась встреча с Генеральным директором» Репьёвский Крупозавод» Константином Николаевичем Захаровым, который рассказал нам об истории завода, как идёт переработка сырья в крупы и какие профессии сегодня нужны и важны на предприятии:

«На данный момент мы производим следующие крупы: • Крупа перловая • Горох целый • Горох колотый

Под заказ: • Крупа ячневая • Крупа пшеничная Все крупы присутствуют в варианте строгого соответствия ГОСТ и варианте ТУ. Фасовка:

• мешки по 50 кг

• мелкая фасовка под заказ Условия поставки:

• Отгрузка со склада готовой продукции

• Доставка фурами по 20 тонн на склад покупателя

Почему Репьевский Крупозавод? У нас есть 5 существенных преимуществ: 1. Полное соответствие ГОСТ по степени очистки крупы Основная масса крупы, продаваемая на рынке, производится на крупорушках - полукустарных производствах физически не способных обеспечить главный крупяной производственный процесс: обеспечение очистки зерна до нужной степени. В результате, образуется так называемый "недодир" легко выявляющийся при анализе крупы с применением марганцовки. Крупорушкам это выгодно, так как увеличивается выход готовой продукции. По факту, многие покупатели уже забыли, что название перловой крупы происходит от английского слово Pearl, жемчужина. Немудрено об этом забыть, если в магазине покупатели из-за тотального недодира видят плохо очищенную грязно-серую крупу, никак по цвету не не напоминающую жемчуг. Перловка репьевского крупозавода, как и все остальные крупы, производится на высокотехнологичном оборудовании, производящем недоступную крупорушкам по качеству крупу ГОСТ.

2. Качественная сортировка крупы: производственный процесс на Репьевском крупозаводе подразумевает тщательную сортировку крупы на специальных станках, включение в готовый продукт шлифованных зерен одинаковой величины, что соответствует ГОСТ и, в конечном итоге, положительно сказывается на внешнем виде готового продукта. Пройдясь по магазинам, Вы легко обнаружите в пачках крупы зерна разного размера, что не допустимо по ГОСТ, а наши крупы тщательно отсортированы по размерам.

3. Отлаженный технологический процесс: Репьевский крупозавод особое внимание уделяет технологическому процессу и не экономит на ключевом техническом персонале. На предприятии работает целая команда технологов, которая способна настроить оборудование как чтобы производить как крупу ГОСТ, недоступную многим производителям в России, так и более дешевую крупу ТУ, по качеству вплотную приближенную к "ГОСТ" рынка. 4. Исторически выверенное месторасположение: Репьевский крупозавод стоит на том же месте, что и 100 лет назад, в середине 5 самых урожайных по ячменю и гороху областей России. Правильность месторасположение подтвердилась и системой Госплана - в советское время завод обеспечивал до 80 процентов потребности Госрезерва по производимым крупам. На практике это означает выверенную логистику и низкие цены. 5. Большие объемы производства и низкая цена: Крупозавод производит до 1925 тонн крупы гороховой и до 1360 тонн крупы перловой ежемесячно. Это позволяет за счет экономии на объемах держать высокое качество при низкой цене.

Следующим этапом профориентационной работы будет посещение цехов , где идёт переработка зерна и превращение его в крупу. ( фото встреча с Захаровым К.Н.)