

ЗАО «Кофе-цикорный комбинат «Аронап»

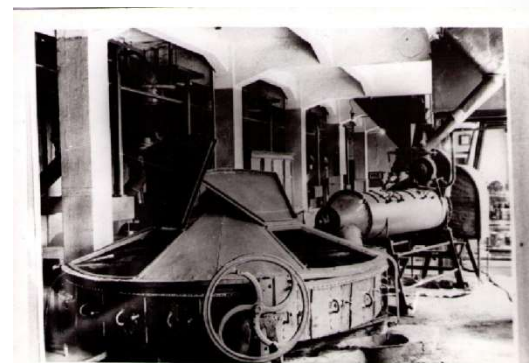
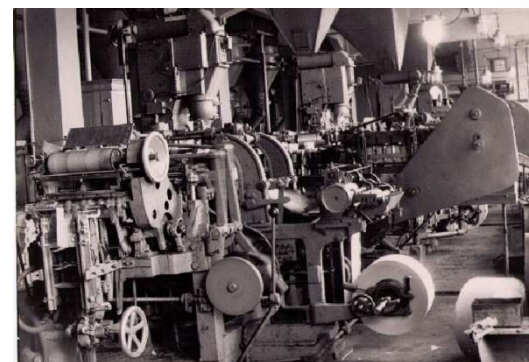
Цикорий — это традиционная культура для Ростовского края. Искусство содержать огород и делать заготовки и сегодня является отличительной чертой Ростова. Поэтому, не случайно, что первые цикорные фабрики появились именно в Ростове. Традиции приготовления цикория поспособствовали тому, что уже в 80х гг. 19в. в Ростове одна за другой появляются цикорные фабрики. А уже в 1884 году открылась фирма «Торговый дом А. П. Селиванов с сыновьями», в которую входили цикорная паровая фабрика и паточно-саговый завод. С этой фирмы и начинается история современного кофе-цикорного комбината «Аронап».

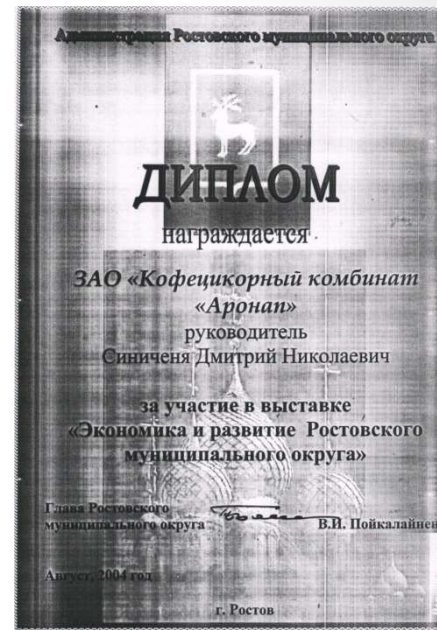
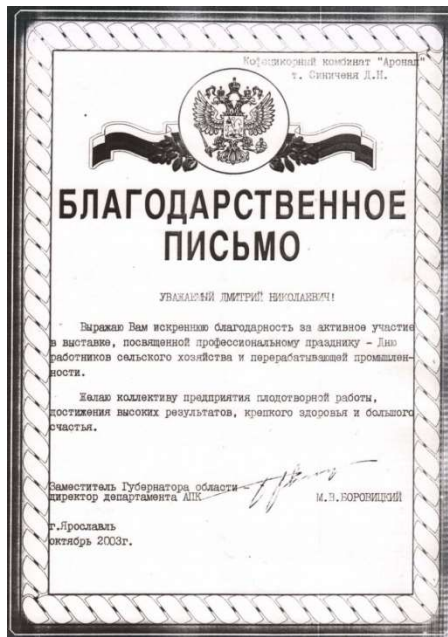
В эпоху советов ростовский цикорный завод развивался как никогда интенсивно. Производство росло, увеличивался ассортимент – разработан новый фруктовый напиток, квас фруктовый, кофейные напитки и кофе натуральный с использованием зерновых культур и импортного кофе. Однако снова, в период самого расцвета кофе-цикорного производства, в стране грядут большие перемены. Началась Великая Отечественная война. Мощности завода перенаправлены на поддержание советской армии. Заработанные средства перечисляются в фонд усиления танкостроения, а оборудование переналажено на выпуск высокосортной пищевой продукции для детей и тяжелораненых бойцов, которые не могли быть переправлены из блокадного Ленинграда. Война закончилась, и кофе-цикорный завод постепенно начал возвращаться к своему стандартному ассортименту, восстанавливать устоявшееся производство. В 1959 году несколько разрозненных предприятий объединились в Ростовский кофецикорный комбинат, который выпускал сухой цикорий, кофейные кубики, чайные напитки.

В 1992 году объединение реорганизовано в акционерное общество закрытого типа — производственное объединение «Аронап». Однако эта мера не могла приспособить компанию к новым условиям на рынке. Начался упаднический период в истории кофе-цикорного комбината. Начались массовые увольнения, решением арбитражного суда предприятие поставили на учет.

Еще одна реорганизация ждала производственное объединение в 2002 году, тогда и образовалось ЗАО «Кофе-цикорный комбинат «Аронап». После этого предприятие встало на путь восстановления своей хорошей репутации.

Новый подъем комбината начался в августе 2010 года. Всего лишь за год расширился ассортимент, увеличились объемы выпускаемой продукции. Кроме собственно цикория «Аронап» выпускает напитки, кисели, бакалейные товары, специи и другие пищевые концентраты, которые пользуются популярностью у детей в детских садах и школах. Сегодня ЗАО «Аронап» — это не только производитель традиционно качественных продуктов, но и активный участник жизни города Ростова, свидетельством этому являются многочисленные благодарности со стороны администрации города.





Услуги предприятия

КЦК «Аронап» оказывает следующие услуги:

- Обжарка (цикорий, кофе, орехи и т.д)
- Смешивание пылящих и не пылящих пищевых продуктов
- Фасовка пищевых продуктов в упаковку из полимерных материалов (Дой-Пак, трехшовный пакет, стики, саше, в фильтр-пакет, в ПЭТ- банки, стекло-банки и т.д.)
- Помол (цикорий, кофе, шиповник, сахар, специй, злаки и т.д).

Производство

ЗАО «АРОНАП» — производитель и оптовый продавец своих продовольственных товаров, насчитывающих более 60 наименований, торговля которыми осуществляется уже более 100 лет через розничную сеть, предприятия общественного питания, а также другим потребителям без посредников.

Основными видами нашей продукции являются:

- цикорий
- шиповник
- специи
- кофейные напитки
- бакалейные товары

Мы отпускаем товар оптом и в розницу по доступным и низким ценам за счет прямых поставок, без участия посредников.

- Применяемые нами технологии производства сохраняют все полезные и вкусовые качества цикория, что является неоспоримым преимуществом ЗАО «Аронап». В процессе переработки цикорий подвергается различным технологическим операциям. Его моют, нарезают, сушат, обжаривают. Под воздействием тепловой обработки многие полезные свойства продукта можно потерять. Поэтому «Аронап» использует щадящую технологию обработки. Обжаривание при температуре не выше 140 градусов позволяет сохранить все целебные качества цикория.
- Производственный комплекс ЗАО «Кофе-цикорный комбинат «Аронап» оснащен высокотехнологичным оборудованием всемирно известных марок. Новейшее оборудование позволяет автоматизировать практически весь цикл фасовки различных пищевых продуктов. Наше оборудование позволяет работать со многими современными форматами и материалами упаковок.

Продукция

- Супы



- Каши



- Мороженое



- Напитки



- Бакалейные товары



- Специи



- Приправы



- Орехи и семечки



- Кулинарные добавки



- Мы предлагаем сотрудникам:
- оформление по ТК РФ
- своевременную выплату заработной платы
- социальный пакет
- льготное питание
- проживание иногородних сотрудников в гостевом доме

Обращаться за информацией:

- г. Ростов ул. Пролетарская д.40 (часы работы с 8:00ч. до 17:00ч.)
- тел. 8 (48536) 9-09-66, резюме направлять на e-mail:
[ok.@aronap.ru](mailto:ok@aronap.ru)

