

# Кушай грибы-ягоды осенью-зимой - будешь ты здоровый, будешь небольшой!

**Озерская лесопромышленная компания  
поставляет высококачественные дикоросы  
под торговой маркой «Лесное чудо»**

Сегодня модно быть здоровым и правильно питаться. А дары природы, лесные ягоды и грибы, как известно, настоящий кладезь витаминов. Вот только проблема - продукт этот сезонный. И здесь на помощь приходят современные технологии заморозки, которые сохраняют полезные свойства лесных богатств гораздо лучше, чем традиционное консервирование. Более того, быстрозамороженные ягоды и грибы даже по внешнему виду, вкусу и аромату мало отличаются от свежих.

Богаты русские леса: какие только деликатесы там не произрастают! Брусничка, клубничка, черничка, клюква, белые грибочки, подосиновки... От самих названий исходит тепло короткого российского лета. А сохраняет все это богатство его величество холод. В нашей области вот уже десять лет успешно работает Озерская лесопромышленная компания (ООО «ОЛПК»), вооруженная передовыми криогенными технологиями. Это едва ли не единственный поставщик в Урало-Сибирском регионе замороженных дикоросов - лесных ягод и грибов. Помимо дикорастущих культур компания поставляет и садовые ягоды - клубнику, черную смородину и т. д.

Директор ОЛПК Александр Николаевич Денисов занимается этим бизнесом уже второй десяток лет и знает о нем если не все, то почти все.

- На первый взгляд производство замороженных дикоросов кажется делом простым, - рассказывает он. - Однако процесс заготовки грибов и ягод сложен и имеет массу нюансов. Помимо дорогостоящего оборудования здесь требуются серьезные знания и навыки. Ведь к каждой ягоде, к каждому грибу нужен свой специфический подход. Во время заморозки происходят определенные физические процессы, влияющие на состояние клетчатки. И чем быстрее они протекают, тем лучше. То есть высокое качество продукта достигается при очень быстром замораживании. Для этого применяется технология шоковой заморозки. Кроме того, чтобы сохранить полезные свойства грибов и ягод, с момента снятия урожая до попадания их в камеру заморозки должно пройти минимум времени. К примеру, самый «капризный» - белый гриб, он должен быть заморожен максимум через 5 - 6 часов после сбора. Причем его ни в коем случае нельзя трогать голыми руками, необходимо работать исключительно в хлопчатобумажных перчатках. Иначе он теряет товарный вид. Не зря белый гриб имеет статус элитного продукта. А вот моховики, подосиновки менее капризны и демократичны по стоимости.

- В своей работе мы делаем ставку на высокое качество, - продолжает Александр Николаевич. - Для этого используются высокотехнологичная импортная техника и оборудование. Схема переработки ягод включает заморозку в шоковой камере (-35 градусов Цельсия), механическую очистку от лесного мусора, калибровку, сортировку, фасовку и упаковку. На каждом этапе технологической цепочки - труд людей, прошедших специальное обучение и стажировку. Наши технологи знают, как сохранить полезные свойства продукта и донести его до покупателя. У многочисленных оптовиков, на протяжении многих лет закупающих у нас продукцию, не болит голова над проблемой доставки груза. А логистика - очень важная составляющая в этом бизнесе.

Ведь к заморозке предъявляются повышенные требования. Однажды размороженная продукция не подлежит повторной заморозке, потому что при этом ее качество будет безвозвратно потеряно. А стоимость товара порой соизмерима со стоимостью самой фуры. И такие потери не каждый оптовик в состоянии компенсировать. Да и автохолод, рефрижераторный автотранспорт - удовольствие дорогое, которое не каждый может себе позволить. Эту проблему мы взяли на себя: у нас имеется собственный рефрижераторный парк для перевозки сырья и готовой продукции, гарантирующий доставку больших объемов грузов с заданным температурным режимом, в полной сохранности, с наилучшим качеством. Географическое расположение, наличие специализированной техники позволяет нам оперативно реагировать на запросы клиентов и в течение двух-трех дней доставлять товар в любых объемах. ОЛПК осуществляет доставку оптовым компаниям в Челябинске, Екатеринбурге, Омске, Новосибирске, Томске, Красноярске, Казани и других городах России.

Ягодами и грибами Озерскую лесопромышленную компанию снабжает разветвленная сеть заготовительных предприятий. В различных регионах нашей необъятной Родины партнеры компании заготавливают лесные дикоросы. Вологодщина, Новгородщина, Астрахан-



**«Лесное чудо» - это живая частичка лета!**



**Директор ОЛПК  
Александр Денисов.**

## КСТАТИ

Озерская лесопромышленная компания постоянно расширяет свою клиентскую базу покупателей и готова заключить договоры поставки с новыми партнерами на взаимовыгодных условиях.

Кроме того, компания имеет прямые контракты на поставку овощных смесей и грибов (опята намеко, шампиньоны) из Китая, Польши, поэтому оптовым покупателям здесь всегда готовы предложить товар высокого качества (класс А) по доступным, конкурентоспособным ценам.

**ООО «ОЛПК» (ИП Денисов А.Н.).  
Контактные телефоны:  
(351-30) 7 67 89, (351-30) 7 94 05.**

## ГДЕ КУПИТЬ?

Продукцию под торговой маркой «Лесное чудо» можно приобрести в сети магазинов «Молния» г. Челябинска и области. А также в других городах Урало-Сибирского региона. Между прочим, Озерскую лесопромышленную компанию рассматривает в качестве потенциальных поставщиков транснациональный ритейлер «Ашан», гипермаркет которого скоро откроется в Челябинске.

Равиль ЛЬВОВ.



**Погрузка новой партии ягод.**



**Предприятие оснащено современной подъемно-транспортной техникой.**



**Логистика - очень важная составляющая в этом бизнесе.**