

اقتصاد کوشان



ساوانا نماد خواستن تا
توانستن



رشد ۴۸ درصدی
برای کالاهای مازندران



۳۰ سال آینده
جنگلی در شمال
نخواهیم داشت



چند و چون های
سازمان صنعتی معدنی
سامان سوادکوه



نماینده های فروش ساوانا
مازندران

شعبه ۱: بهشهر - چهار راه امام - جنب داروخانه دکتر نقوی

شعبه ۲: رستمکلا - روبروی مغایرات

شعبه ۳: ساری - خیابان ۱۵ خرداد - ۲۰ متری سوم - مقابل بانک رفاه - سوای لوکس مارکت

شعبه ۴: ساری - میدان شهدا - جنب بانک ملت



SAVANA

Production Group



SAVANA

Production Group

ساوانا

نماد خواستن تا توانستن

او افزود: ظرفیت کارخانه کشتار مرغ، قطعه بندی و بسته بندی و ... ساوانا برحسب پروانه صادر شده ماهانه بالغ بر سه میلیون قطعه مرغ است.

ساوانا تفاوت در تولید را هدف خود قرار داده است

طهماسبی با بیان این که ایجاد تفاوت در تولید به سمت استانداردهای جهانی هدف اصلی ساوانا است، گفت: کارخانه کشتار مرغ ساوانا تعحش و تنها استفاده کننده از تکنولوژی مولتی فرش (Multi Fresh) و Skin و دارای تنوع گسترده در بسته بندی گوشت سفید در ایران است تا محصولات آن با ظاهر و کیفیتی متمایز در اختیار مصرف کنندگان قرار بگیرد و تصریح کرد: تمامی ماشین آلات این واحد صنعتی شامل خط کشتار و قطعه بندی، سردخانه و تونل انجماد، سیستم تصفیه آب و سپتیک، سیستم بسته بندی و فرآورده های گوشت مرغ، سیستم فرآوری ضایعات و دیگر خطوط، براساس

طهماسبی همچنین افزود: فرآیند تولید گوشت مرغ در این گروه، از بالاترین سطح کیفی و استاندارد برخوردار است که کاملاً تولیدات این شرکت را با کشورهای پیشرفته قابل رقابت می کند.

به گفته ی او کشتارگاه صنعتی ساوانا که ۸ سال ساخت آن به طول انجامید، از بهترین و به روز ترین تکنولوژی ها، تجهیزات و ماشین آلات دنیا برای ساخت آن استفاده شده است که امروز یکی از با کیفیت ترین محصولات دنیا را به سفره مشتریان و مردم می رساند. مدیرعامل شرکت ساوانا همچنین به مشکلات و سختی های راه ساوانا برای رسیدن به جایگاه امروز خود اشاره کرد و گفت: تیم محرب و متعهد ساوانا توانست در نبردی سخت با محدودیت های ناشی از تحریم ها و بوروکراسی های ناداری تلاش کند تا محصولات قابل قبول و استانداری در اختیار مصرف کنندگان داخلی و خارج قرار دهد.

مدیرعامل و رییس هیئت مدیره گروه تولیدی ساوانا در مصاحبه ای با ما گفته: ساوانا امروز با استفاده از توانمندی متخصصان کشورمان و بهره مندی از تکنولوژی و ماشین آلات پیشرفته آلمان تولیدات خود را به حد استانداردهای بین المللی رسانده است. طهماسبی مسیر تولید تا توزیع ساوانا را کامل توصیف کرد و افزود: جوجه های تولید شده گروه ساوانا، ابتدا در شرایط استاندارد در مزارع مالکیتی - مشارکتی گروه تولیدی ساوانا پرورش یافته و پس از رسیدن به وزن استاندارد برای کشتار و بسته بندی به کشتارگاه صنعتی گروه تولیدی ساوانا ارسال می شوند. وی اظهار داشت که زنجیره تأمین از آشپزخانه تا سفره شامل: مرغ مادر، کارخانه دان، مرغ گوشتی کشتارگاه صنعتی طیور، بسته بندی، قطعه بندی و انجماد و فرآوری و ... فروشگاه های زنجیره ای و رستوران ها و سفره های آحاد مردم عزیز می باشد.





کشورمان هستیم ، بلکه افزایش مصرف سرانه مرغ را در سید غذایی ایرانیان از ۲ کیلو به ۲۶ کیلو نیز شاهدیم.

«منگاه به تأمین نیاز داخلی اولویت نخست ساوانا»

طهماسبی گفت: با توجه به اتفاقات چند ماه اخیر که منجر به افزایش قیمت گوشت قرمز شد، سعی کردیم تا با محدود کردن میزان صادرات و افزایش تولید، به تقویت بازار داخلی بپردازیم تا کمبودی در داخل کشور احساس نشود و گوشت مرغ بخشی از کمبود گوشت قرمز را جبران کند.

«نیاز داخلی اولویت نخست ساوانا»

نگاه به تأمین؛ آنچه امروز در مورد تأمین گوشت مرغ مورد نیاز مصرف کنندگان عزیز باید توجه داشت، صادرات باید مدیریت گردد ولی با سرعت کمتری استمرار باید تا ارتباط با مشتریان خارجی قطع نگردد، و با افزایش تولید و متوازن کردن آن ضمن تأمین مصرف داخل کشور صادرات نیز ادامه یابد.

پک از فرآیندهای استحصال، دخالت انسان مشاهده نمی شود، مگر در امور نظارتی.

طهماسبی با اشاره به این که تنوع محصولات این کشتارگاه بیش از ۱۵ مورد است، افزود ماده غذایی که به دست مشتری می رسد، کاملاً بهداشتی و مورد اطمینان بوده و تمام استانداردهای روز دنیا را داشته و حتی از این سطح بالاتر است. به گفته ی او، از دیگر نوآوری ها و شاخصه های مهم این مجموعه می توان به بانک اطلاعات مرکزی اشاره کرد که امکان پیگیری روند و پروسه تولید محصول را فراهم آورده است. مدیر عامل ساوانا گفت: در سال ۱۹۳۰ نخستین کارخانه جوجه کشی وارد ایران شد و در ادامه، توسعه تولید و پرورش مرغ صنعتی در کشور رونق گرفت، که امروز با اتفاقات و حمایت ها و فعالیت تولیدکنندگان که در چهل سال گذشته در صنعت طیور در کشور انجام شده نه تنها شاهد افزایش کیفیت گوشت مرغ مصرفی مردم عزیز

جدیدترین تکنولوژی روز دنیا از کشورهای آلمان و دانمارک خریداری و به دست متخصصین ایرانی و خارجی نصب و راه اندازی شده است.

مدیرعامل شرکت ساوانا تأکید کرد که کیفیت تولیدات این شرکت امروز به جایی رسیده که مرغ ساوانا را می توان تا ۱۸ روز در دمای ۴ درجه یخچال نگهداری کرد و این موضوع به سطح تکنولوژی کشتار و بسته بندی آن مربوط است که می توان مدعی شد کمتر کشوری از این تکنولوژی برخوردار است. وی تأکید کرد: سیاست این مجموعه تولیدی بر این است که مرغ با کیفیت ساوانا همانند محصولات صادراتی در کشور توزیع شود و متضرر است که بین کیفیت محصول صادراتی و آنچه در داخل توزیع می شود، تفاوتی قائل نشده است. مدیرعامل این شرکت صنعتی گفت: یکی از مهمترین ویژگی های کشتارگاه صنعتی ساوانا فقدان دخالت دست به جز در مرحله ی ذبح شرعی است، به طوری که در هیچ

