

Keyfiyyət daimi olmalı

İnsan bəşəriyyətin ən ali və uca, əzəl və özəl, şüurlü şəkildə idarəçisi, canlı həyatı mənalandıran bir məfhumdur. İnsan həyatının sağlam olması onun düşüncə tərzinin, sağlam və mütərəqqi ideyaların həyatla bağlılığının əsasıdır. Allahın insanlara bəxş etdiyi təbiət və təbiilik insan ömrünün əsasıdır. Məhz sağlam düşüncə sağlam həyat tərzindən doğulur. Bu sağlamlıq isə insanın qəbul etdiyi qidalarla yaranır. Qidaların təbiiliyi insan ömrünün özülü və davamıdır.

Hansı əsr olursa olsun, sivilizasiya necə inkişaf edir etsin, insanların qəbul etdiyi qidalar sağlam etiketli olmalıdır.

Şirələr, kəmpotlar, konservləşdirilmiş məhsullar, bir sözlə qida rasionuna daxil olan içki və ərzaqlar dünya standartlarına uyğun, keyfiyyəti ilə fərqlənən olmalı, insan orqanizminə öz faydası ilə seçilməlidir.

Azərbaycanın ən böyük qida istehsalçılardan olan Qəbələ Konserv Zavodu MMC-nin bu sahədə mühüm yeri vardır.

"Qəbələ Konserv Zavodu" MMC-nin hazırkı təsisçisi "NOVEX" MMC-dir. Şirkətin baş direktoru Özgür Demirkıran 2023-cü ildən "Qəbələ Konserv Zavodu" MMC-yə rəhbərlik edir.

Özgür Demirkıran əvvəllər Türkiyədə "PepsiCo" şirkətində və "Seyran Qida Sənaye və Ticarət A.Ş.", Gürcüstanda "OLAM" kimi qida sənayesi üzrə ixtisaslaşan şirkətlərində çalışmışdır. Zavodun fəaliyyəti ilə bağlı digər mühüm dəyişiklik isə zavodun nizamnamə kapitalı ilə bağlıdır. Sahibi zavoda daha 64 146 250 manat yatırım etmişdir. Bu isə nizamnamə kapitalının 9 dəfə böyüdülməsidir.

Bu günlərdə Qəbələ Konserv Zavodunda olduq. Müsahibimiz direktor müavini Rahib Kərimovla görüşərək zavodun fəaliyyəti ilə əlaqədar söhbət apardıq. Həmin söhbətimizi oxucularımıza təqdim edirik.

- Rahib müəllim, Qəbələ Konserv Zavodunun yaranma zərurəti haqqında nə deyə bilərsiniz?

Azərbaycan Respublikası Regionlarının Sosial-iqtisadi inkişafı dövlət proqramı çərçivəsində Qəbələ rayonunda işsizliyin aradan qaldırılması və rayonun sosial-iqtisadi rifahının yüksəldilməsi məqsədi ilə Qəbələ Konserv Zavodu 2007-ci ildə tikilib istifadəyə verilmiş və o zamanlar "Gilan Holding" kimi fəaliyyətə başlamışdır. Zavodda kəmpot, meyvə şirəsi və konsentratları, mürəbbələr, cəmlər, turşular istehsal olunmağa başlamışdır. Sonralar konservləşdirilmiş məhsullar Lənkəran və Quba konserv zavodlarına (2009) paylaşılmışdır. Qəbələ konserv zavodu isə meyvə şirələri və meyvə konsentratlarının istehsalı fəaliyyətini davam etdirmişdir.

2012-ci ildə şirkətin istehsal imkanlarını genişləndirmək məqsədi ilə limonad istehsal sexi istifadəyə verilmişdir. Bu zaman Jalə markası altında müxtəlif dadlarda limonadlar, qazlı və qazsız sular istehsal olunmağa başladı. 2014-cü ildə limonad sexinin sahəsi genişləndirilərək nəhəng istehsal sahəsinə çevrildi.

2015-ci ildə Qəbələ Konserv Zavodu yenidən istehsal imkanlarını genişləndirərək kartof çipsləri və kartof fri istehsalına başladı.

- Sizin zavodun istehsal gücü barədə məlumat verə bilərsinizmi?

Zavodumuzun istehsal gücündən danışarkən hər sahəyə görə məlumat verməyimiz daha doğru olar.

Şirə və nektar istehsalı üzrə illik 123 min ton, sərincəndirici içkilər üzrə illik 250 min ton, konsentrant istehsalı üzrə mövsümlük 5 min ton, çipsi və kartof fri istehsalı üzrə illik 24 min ton istehsal imkanları vardır.

- Rahib müəllim, zavodda iş rejimi və işçi qüvvəsi, həmçinin onlara göstərilən qayğılarla bağlı öyrənmək istərdik.

Zavodumuz növbəli iş rejimi ilə çalışır. İşçilərə müəssisənin hesabına gündə iki dəfə yemək verilir, onların işə gəlib-gətməsi üçün nəqliyyat vasitəsi ayrılmışdır. İşçilər rayonun 3 istiqamətindən - Vəndam, Bum və Əmirvan kəndləri istiqamətindən işə zavodun nəqliyyat vasitəsi ilə gəlib gedirlər.

- Zavodda texnologiyanın inkişafı özünü necə göstərir, irəliləyişlər-inkişaf xətti barədə

öyrənmə bilirikmi?

Əlbəttə, texnologiya daima inkişaf edir. Zavod öz fəaliyyətini günün tələbləri əsasında aparır. Zavodumuz 2018-ci ildən dünya brendi olan Pepsi markasının istehsalçısıdır. 2019-cu ildən Bakı şəhərindəki (Sulutəpə) Pepsi istehsalı tamamilə zavodumuza köçürülmüşdür. Pepsi ölkəmizdə yalnız bizim zavodda istehsal olunur. Həmçinin akkreditasiya olunmuş laboratoriya zavodumuzda fəaliyyət göstərir. Yeni kənar təkilatlar da müxtəlif analizlərin aparılması üçün bu laboratoriyadan istifadə edirlər.

PepsiCo şirkəti tərəfindən hər il xəbərdarlıq olmadan belə auditlər göndərilir və zavod bu auditdən (keyfiyyətin yoxlanılması) yüksək nəticə ilə keçir. Bir sözlə, texnologiyanın inkişafı zavodumuzun fəaliyyətində daima hiss olunur.

- Bildiyimiz kimi, sizin zavodunuza həm də "Qida şəhərciyi" deyilir. Burada istehsal olunan məhsulların adları sadalana-narkən əvvəlki adı ilə məşhur olan "Jalə" şirəsi öz adı ilə buraxılırmı? Başqa hansı markalar alıcıların istifadəsindədir?

Əlbəttə "Jalə" şirəsi, eyni marka yenə istehsaldadır. Həmçinin

nin Zavodumuzda "Natura" və "Zolotoy Sad" meyvə şirələri, "Mia" limonadları, "I'm tea" soyuq çayları, "Natura Mood" içkiləri, "Jalə" qazlı və qazsız suları istehsal olunur.

- Hamımıza aydındır ki, rayonumuzda, qəsəbə və kəndlərimizdə şəxsi təsərrüfatlarda meyvə bağları vardır. O meyvələrin alıcısı olursunuzmu? Axı bu əhalinin yaşayış səviyyəsinə də müsbət təsir göstərə bilər.



Əlbəttə, zavodumuza əsasən fermerlər məhsul təhvil verirlər. Alma meyvəsi mövsüm ərəfində həm öz rayonumuzdan, həm də Quba, Xaçmaz, Oğuz, Şamaxı, İsmayilli, Qax, Balakən rayonlarından, Nar meyvəsi isə Ağdaş, Göyçay, Ucar, Sabirabad və başqa rayonlardan zavodumuza gətirilərək emal olunur.

- Rahib müəllim, zavodda istehsal olunan məhsulların ekoloji cəhətdən təmizliyi, qida təhlükəsizliyi...

Qeyd edək ki, müəssisəmiz qida təhlükəsizliyindən çıxarış əsasında fəaliyyət göstərir.

Müəssisəmizdə beynəlxalq standartın tələbləri (FSSC22000) tətbiq olunur və hər il auditdən keçirilir.

Ardıma kompleks- çirkab suların təmizlənməsi bu il yenidən bərpa olunacaq və bu sular texniki cəhətdən yararlı halda, texniki

məqsədlər üçün təkrar istifadəyə buraxılacaq.

- Yəqin ki, məhsullarınızın respublikamızdan kənarında - dünya bazarında yeri hər kəs üçün maraqlıdır. Bu məsələyə də aydınlıq gətirə bilərsinizmi? Məhsullarınız bazarlarla uzlaşırırmı?

Məlumdur ki, bazarla əlaqə varsa, orada rəqabət mütləqdir. Natura şirələri daxili bazarda böyük pay sahibidir. Bu məhsullar qiymət, dad və keyfiyyətinə görə daha çox alıcı kütləsi cəlb edə bilib və bazarla uzlaşırlar.

Məhsullarımız təkcə öz ölkə

mizdə deyil, dünya bazarlarına da ixrac olunur. Əsasən Rusiya bazarlarına, Ukrayna, Qazaxıstan, Gürcüstan və s. dövlətlərin bazarlarına ixrac olunur.

- Müəssisənizin gələcək planları ilə əlaqədar fikirlərlə tanış olmaq olarmı?

Əsrimiz texnologiya əsridir, yeni daimi inkişaf əsridir. Müəssisəmiz də zamanın tələbi ilə daim inkişaf xəttindədir. Əlbəttə yeni layihələr gözlənilir. Ən başlıcası isə, məhsulların xammal təminatı üçün zavodlar təşkil olunması nəzərdə tutulur. Asılılığın aradan götürülməsi, yeni sexlərin və kiçik zavodların açılması, həm də bir çox əhalinin işlə təmin olunması deməkdir.

- Müsahibə üçün çox sağ olun, Rahib müəllim! Uğurlarınız daimi olsun!

Bibixanım İSAYEVA.

Sahibkarların bilik və bacarıqlarının artırılması

Rayonumuzun Zaraqan kəndi ərazisində Azərbaycan Respublikasının Kiçik və Orta Biznesin İnkişafı Agentliyi tərəfindən sahibkarların bilik və bacarıqlarının artırılması, məsləhət xidmətlərinin göstərilməsi, müvafiq sahələrdə xidmət göstərən sahibkarlar arasında əlaqələrin qurulması, onların üzvləşdikləri çətinliklərin dinlənilməsi və təkliflərin müzakirəsi



məqsədi ilə açıq havada görüş keçirilib. Azərbaycan Respublikasının Kiçik və Orta Biznesin İnkişafı Agentliyinin Şəki-Zaqatala regional koordinasiya qrupunun, Qəbələ Rayon İcra Hakimiyyətinin, Dövlət Məşğulluq Agentliyinin nümayəndələrinin və müvafiq sahibkarlıq subyektlərinin iştirak etdiyi tədbirdə sahibkarların qarşılaşdıqları çətinliklərin operativ həlli, ehtiyaclarının düzgün müəyyənləşdirilməsi və təmin olunması istiqamətində fikir mübadiləsi aparılıb.

