



**ВОЛГОДОНСКОЙ
РЫБОКОМБИНАТ**



1.

1.1

1.2

1.3

2.

2.1

2.2

2.3

2.4 4.

3.

3.1

3.2

3.3

3.4

4.

4.1

4.2

4.2

4.3

5.

5.1

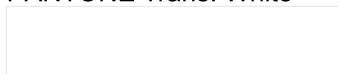
5.2







C:0 M:0 Y:0 K:0
PANTONE Trans. White



C:0 M:27 Y:100 K:0
PANTONE 124 C

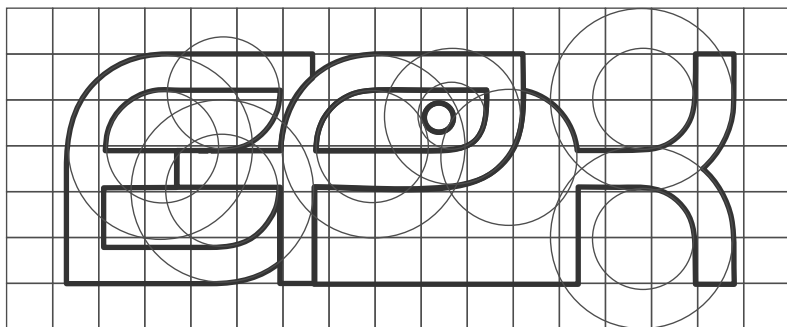


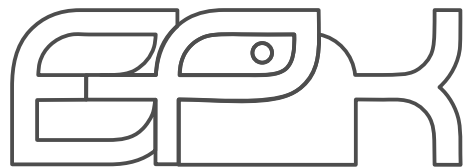
C:73 M:51 Y:0 K:27
PANTONE 647 C



C:0 M:0 Y:0 K:15
PANTONE Cool Gray 3 C







**ВОЛГОДОНСКОЙ
РЫБОКОМБИНАТ**



**ВОЛГОДОНСКОЙ
РЫБОКОМБИНАТ**



**ВОЛГОДОНСКОЙ
РЫБОКОМБИНАТ**

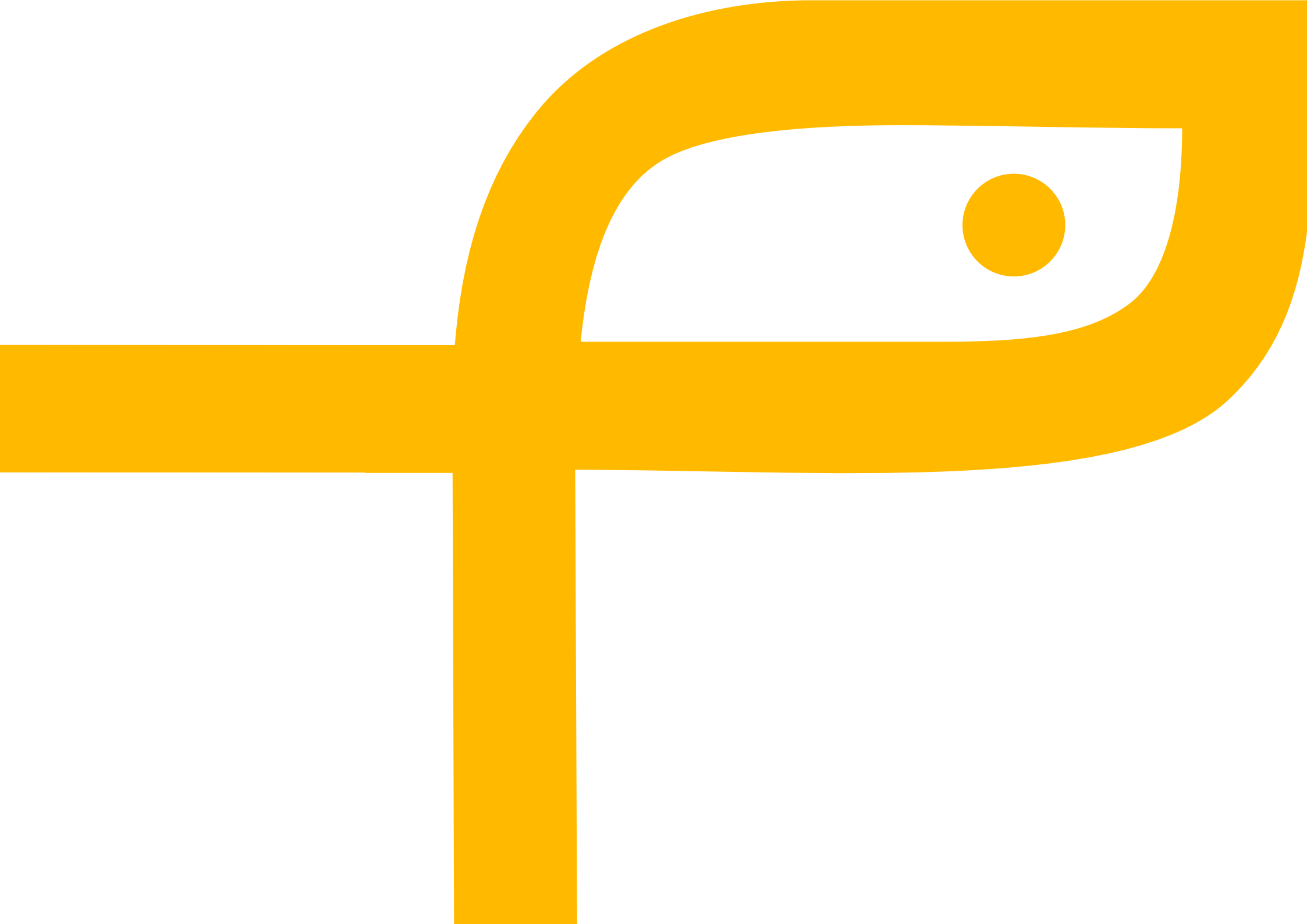


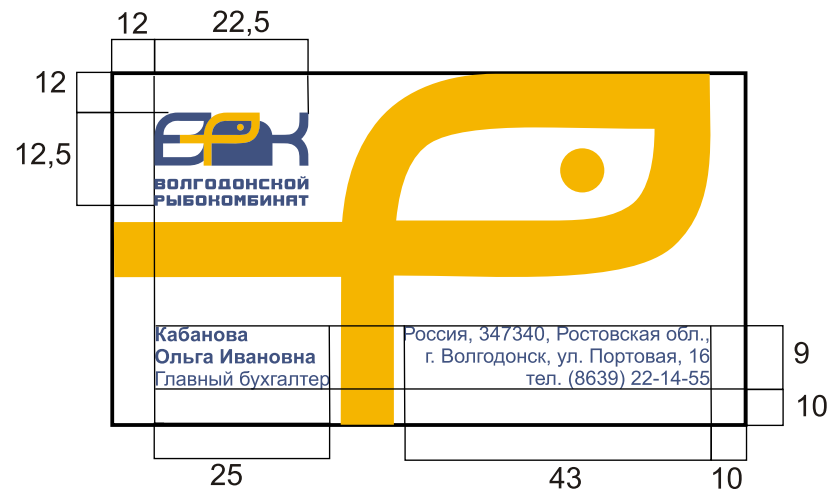
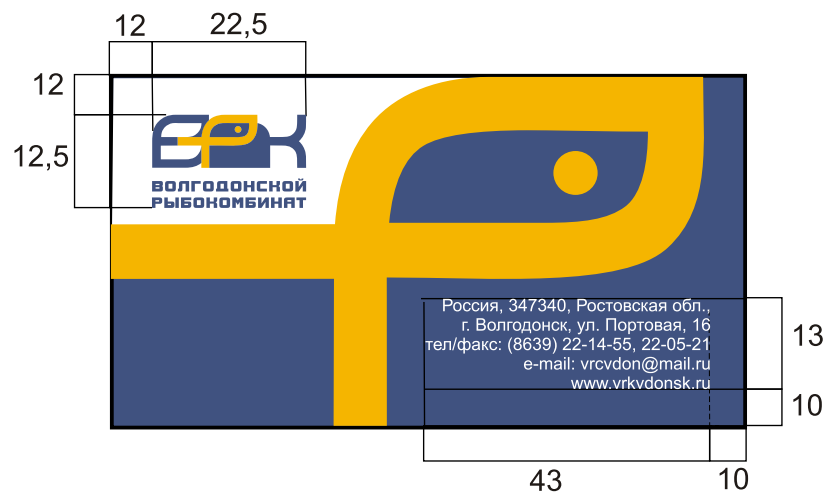
**ВОЛГОДОНСКОЙ
РЫБОКОМБИНАТ**

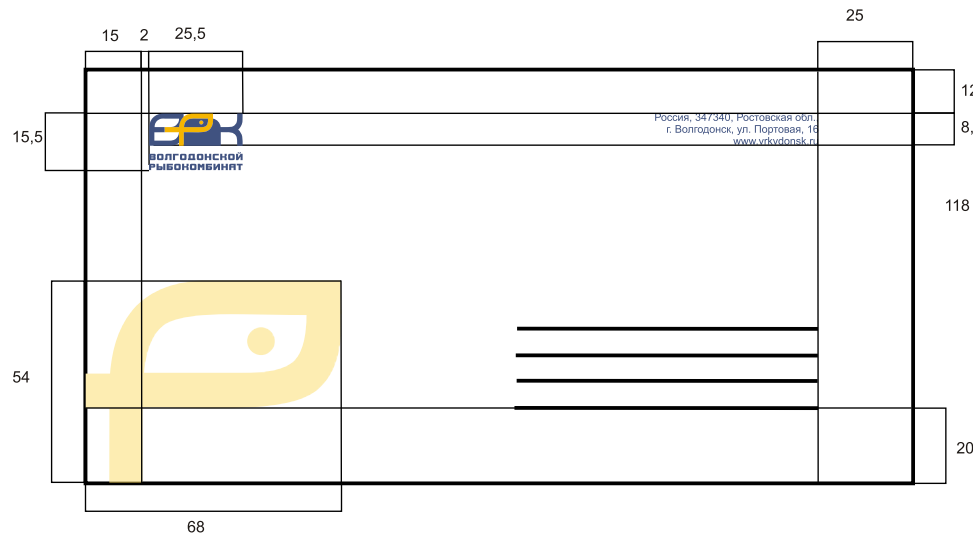
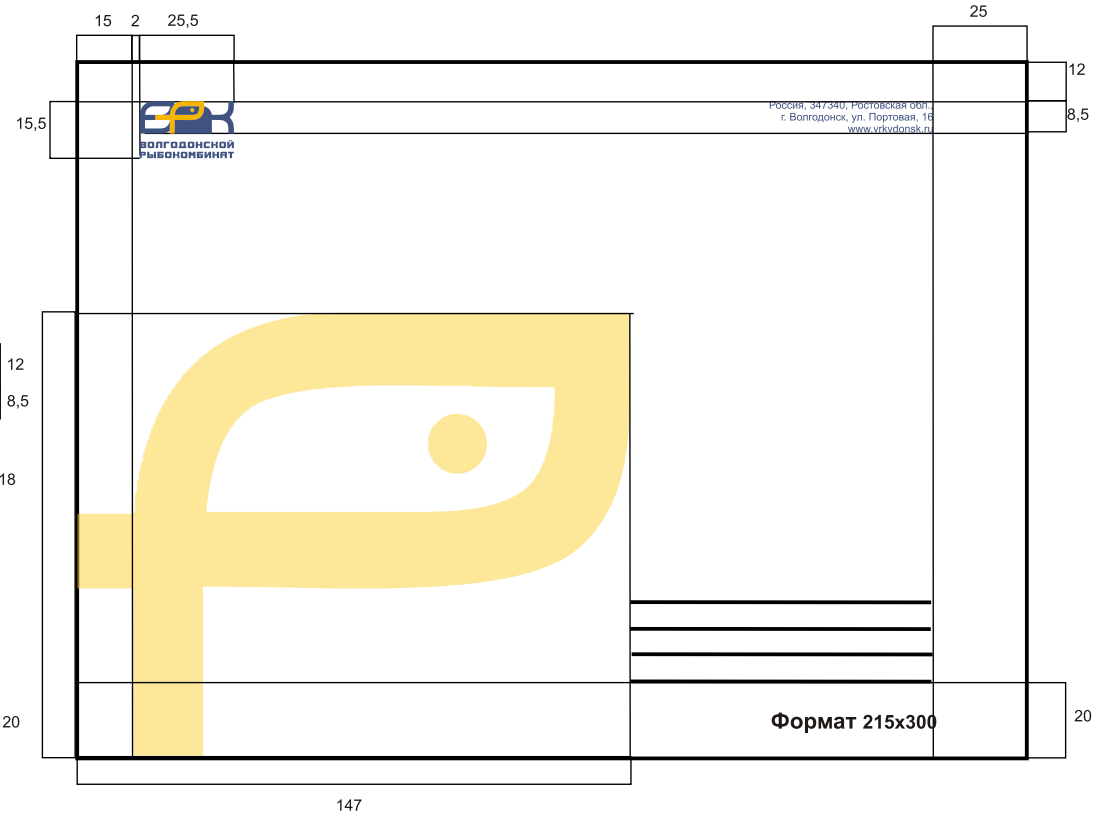
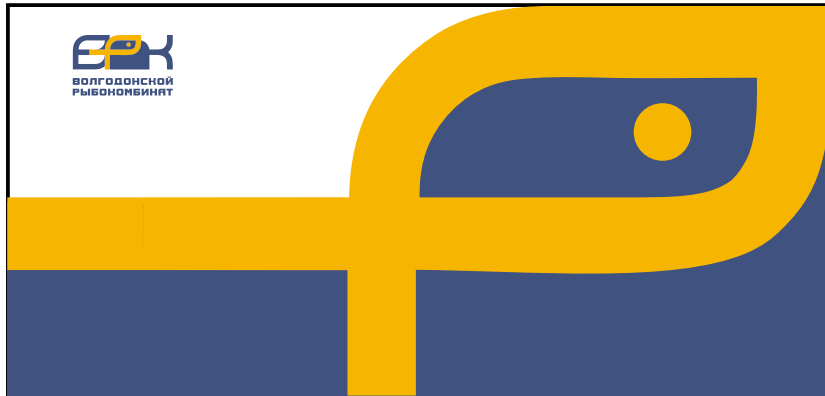


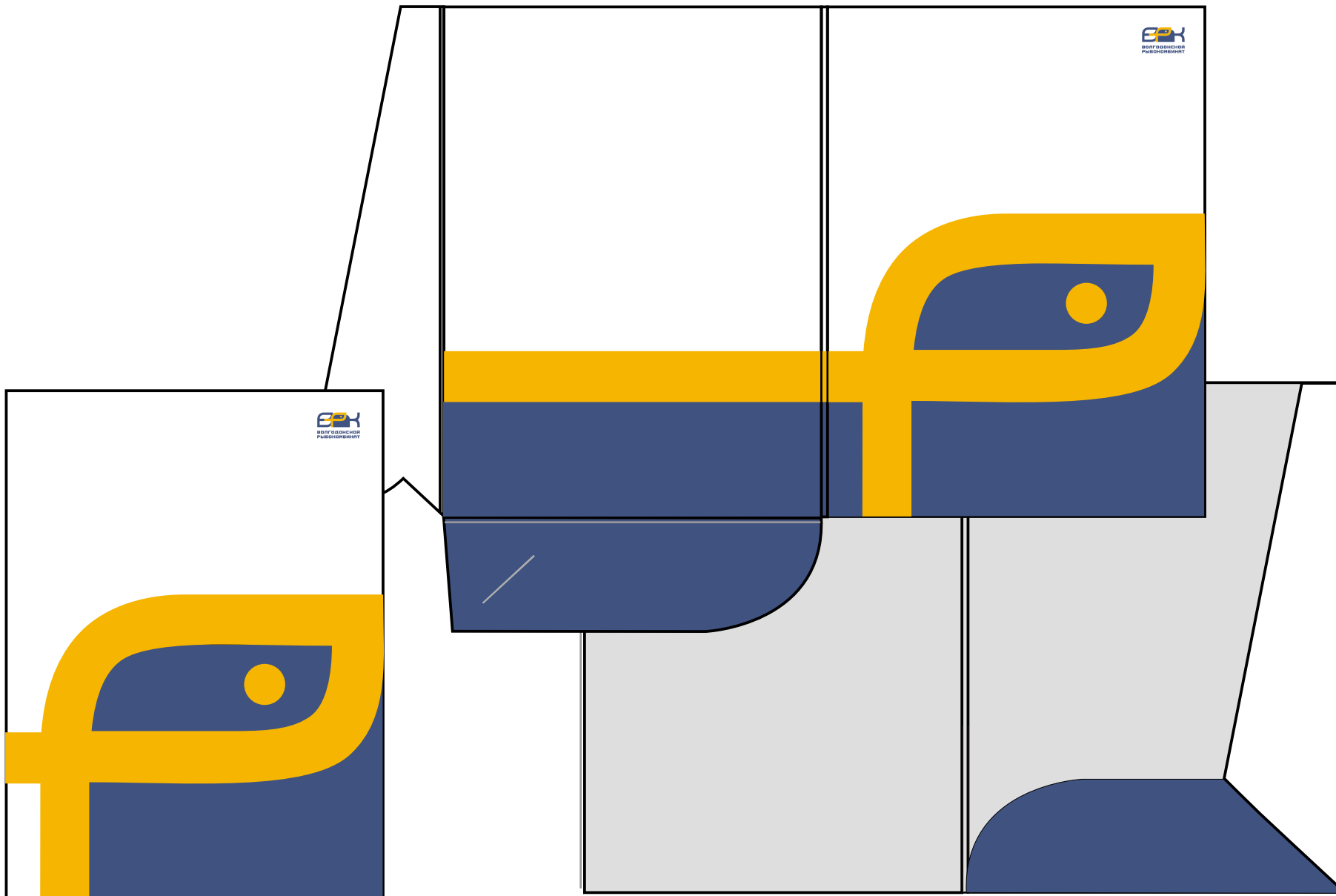
**ВОЛГОДОНСКОЙ
РЫБОКОМБИНАТ**

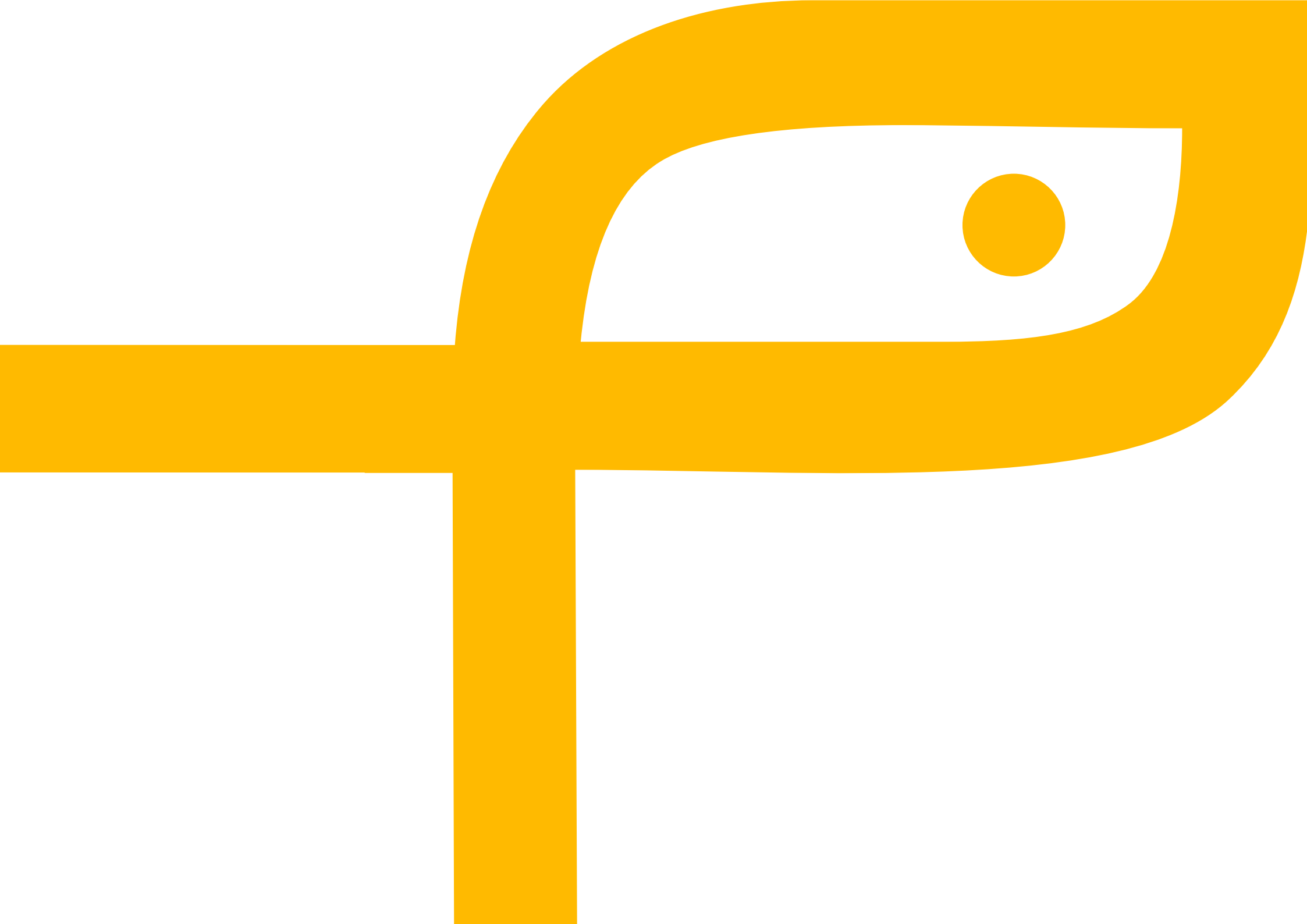












2010

Рыба есть!



2010

Январь							Февраль							Март							Апрель											
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс					
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4					
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11					
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18					
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25					
25	26	27	28	29	30	31								26	27	28	29	30	31	26	27	28	29	30	31							



Рыба есть!

2010

Август						
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
						1
5	6	7	8			
2	13	14	15			
9	20	21	22			
6	27	28	29			

Сентябрь						
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
						3
						4
						5
						10
						11
						12
						17
						18
						24
						25
						26
						31

Январь							Февраль							Март							Апрель						
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
						1	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
25	26	27	28	29	30	31							29	30	31				26	27	28	29	30				

Май							Июнь							Июль							Август						
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
						1	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4				1							
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8		
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15		
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22		
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30			26	27	28	29	30	31	23	24	25	26	27	28	29			
																		30	31								

Рыба есть!



www.vrkvdonsk.ru

2010

Сентябрь						
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
						1
						2
						3
						4
						5
						6
						7
						8
						9
						10
						11
						12
						13
						14
						15
						16
						17
						18
						19
						20
						21
						22
						23
						24
						25
						26
						27
						28
						29
						30
						31







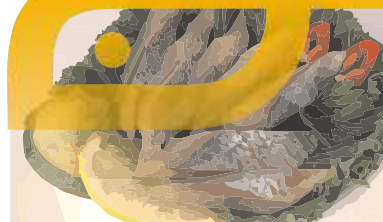






**ВОЛГОДОНСКОЙ
РЫБОКОМБИНАТ**

«Волгодонской Рыбокомбинат»
347340, Ростовская обл.,
Волгодонск, ул. Попова, 16
телефон: (8639) 22-14-55, 22-05-21
e-mail: vrcodon@mail.ru www.vrcodon.ru



Рыба есть!

ОАО «Волгодонской рыбокомбинат» был построен и пущен в эксплуатацию в 1974 году и в настоящее время представляет собой рыбодобывающее и рыбоперерабатывающее предприятие, специализирующееся на производстве мороженой, соленой, вяленой рыбы, рыбы холодного и горячего копчения, балычных изделий, консервов, кулинарной рыбопродукции.

Ассортимент продукции включает более 150 наименований. Сырьем для производства продукции служат озерно-речная рыба и океанический полуфабрикат. Для холодного копчения и вяления используется рыба местных пород: лещ, синец, густера, чехонь, плотва, карась. Копят также сельдь, мойву, горбушу, скумбрию, кильку, салаку. Балычные изделия готовят из толстолоба, сома, семги, форели, кеты. Часть этой продукции реализуется в мелкой вакуумупаковке. На горячее копчение идут сом, толстолоб, лещ, скумь. Морожеными отпускаются сазан, судак, берш, толстолоб и океаническая рыба. В кулинарном цехе производятся наборы для ухи, фарш рыбный, консервы из горбуши, сельди, кеты, скумбрии, кильки в различных заливках: в масле, прной заливке, уксусно-масляной, горчично-масляной. Ассортимент заливок постоянно обновляется.

Так в 2008 году начался выпуск скумбрия - рулет "Пикантный", ассорти горячего копчения "Горбуша + филе скумбрия", "Толстолобик + филе скумбрия". Все технологические процессы происходят в специально оборудованных согласно СПИН помещениях. Имеется оснащенная производственная лаборатория, осуществляющая контроль на всех стадиях технологической обработки, что дает гарантию безопасности и качества продукции. Поэтому продукция ОАО «Волгодонской рыбокомбинат» пользуется широким спросом за высокой качеством и ассортиментом продукции. Качество продукции неоднократно отмечалось различными наградами:

- Государственного комитета РФ по рыболовству;
- Федерального Выставочного центра "Бизнес-АРТ" за выпуск рыбопродукции широкого ассортимента высокого качества, за балычные изделия из толстолоба, сома, лососей и леща крупного холодного копчения, за успешное сочетание традиций и качества в производстве рыбопродукции;
- Российской Агропромышленной выставке "Золотая осень";
- "Ростов-гостеприимный";
- выставки донских товаропроизводителей "Знай наших";
- за участие в Российской экспозиции на международной выставке "Зеленая неделя" в Берлине.

В связи с изменением сырьевой базы наряду с традиционными методами обработки рыбы ОАО «Волгодонской рыбокомбинат» успешно внедряет новые оригинальные технологии и ежегодно обновляет и расширяет ассортимент





ВПК
ВОЛГОДОНСКОЙ
РЫБОКОМБИНАТ

Рыба есть!

ОАО "Волгодонской рыбокомбинат" был построен и пущен в эксплуатацию в 1974 году и в настоящее время представляет собой рыбодобывающее и рыбоперерабатывающее предприятие, специализирующееся на производстве мороженой, соленой, вяленой рыбы, рыбы холодного и горячего копчения, балычных изделий, пресервов, кулинарной рыбопродукции.

Сырьем для производства продукции служит озерно-речная рыба и океанический полуфабрикат. Для холодного копчения и вяления используется рыба местных пород: лещ, синец, густера, чехонь, плотва, карась. Коптят также сельдь, мойву, горбушу, скумбрию, кильку, салаку. Балычные изделия готовят из толстолоба, сома, семги, форели, кеты. Часть этой продукции реализуется в мелкой вакуумупаковке. На горячее копчение идут сом, толстолоб, лещ, окунь. Мороженными отпускаются сазан, судак, берш, толстолоб и океаническая рыба. В кулинарном цехе производятся наборы для ухи, фарш рыбный, пресервы из горбуши, сельди, кеты, скумбрии, кильки в различных заливках: в масле, пряной заливке, уксусно-масляной, горчиочно-масляной. Ассортимент заливок постоянно обновляется.

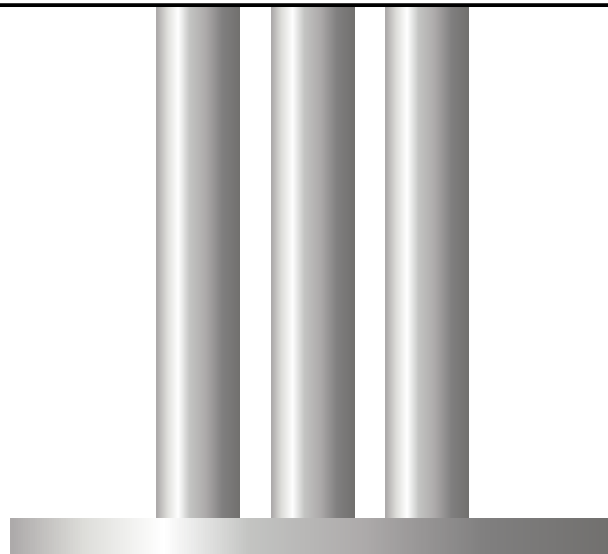
Все технологические процессы происходят в специально оборудованных согласно СПИН помещениях. Имеется оснащенная производственная лаборатория, осуществляющая контроль на всех стадиях технологической обработки, что дает гарантию безопасности и качества продукции. Поэтому продукция ОАО "Волгодонской рыбокомбинат" пользуется широким спросом за высокое качество и ассортимент продукции.

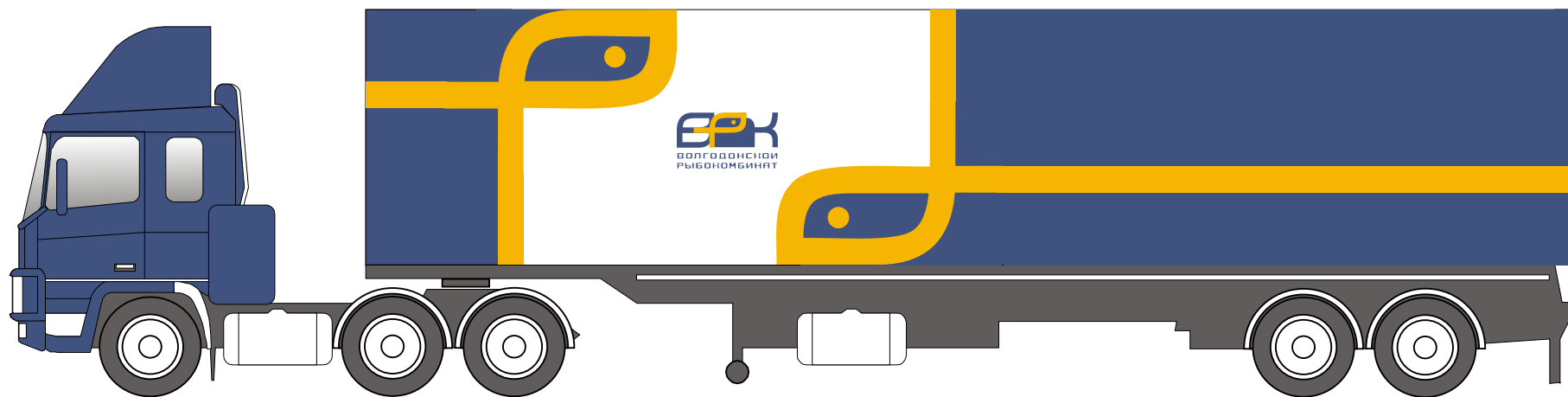
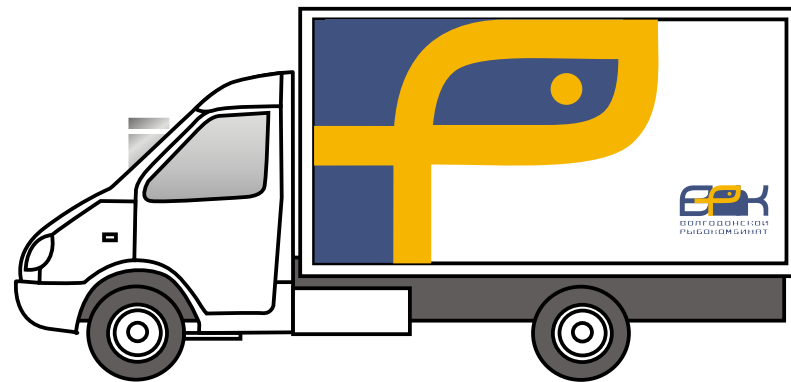
Россия, 347340, Ростовская обл.,
г. Волгодонск, ул. Портовая, 16
телефакс: (8639) 22-14-05, 22-05-21
e-mail: vrcvdon@mail.ru www.vrkvdonnsk.ru



Рыба есть!

www.vrkvdonsk.ru







,

ВОЛГОДОНСКОЙ РЫБОКОМБИНАТ

