

PRIMA INTER PARS



Rostov Region

РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ



ПЕРВАЯ СРЕДИ РАВНЫХ



ДИР

Агентство инвестиционного развития Ростовской области



Содержание

Ростовская область: Гордость российского АПК, мощь продуктовой индустрии страны	2
«Юг Руси»	12
«Волшебный край» («Астон»)	14
«Аксайский консервный завод»	16
Группа компаний «ТАВР»	18
«Мясокомбинат Новочеркасский»	20
Водочный завод «Южная столица»	22
«Ростовский вино-водочный завод»	24
ОАО «Янтарное»	26
«Цимлянские вина»	28
«Балтика-Ростов»	30
«Торговый дом АКСУ»	32
«Аква-Дон»	34
«Белый медведь»	36
«Донская кондитерская фабрика»	38
ОАО «Ключевое»	40
Агентство инвестиционного развития Ростовской области	42





Ростовская область: гордость российского АПК, мощь продуктовой индустрии страны

Ростовская область — ведущий агропромышленный регион России

Он вобрал в себя все инвестиционные преимущества России плюс более мягкий и теплый климат, чем в большинстве других районов страны. Это позволяет вести в Ростовской области эффективный сельхозбизнес, производить высококачественную и экологичную продукцию самого разнообразного ассортимента, которая сегодня успешно продаётся в России и экспортируется более чем в 50 стран мира.

Ростовская область — самое экологически чистое место в Европе для промышленного производства сельхозпродукции

После распада СССР донская экономика переживала сложный период реструктуризации. Но как говорят в России, не было бы счастья, да несчастье помогло. В тот период антропогенная нагрузка на природу резко снизилась. Часть посевного клина временно не возделывалась, радикально сократился объем вносимых минеральных удобрений.

Уменьшились промышленные выбросы. Таким образом, посевные угодья Ростовской области в течение нескольких лет естественным путём очистились от антропогенных загрязнений. Земля «отдохнула» и набралась сил.





А к тому времени, когда начался масштабный подъем донской экономики, уже радикально усовершенствовались агрономические технологии. Как следствие, негативное влияние на окружающую среду свелось к минимуму, продолжая снижаться год от года. Кроме того, власти Ростовской области последовательно и планомерно осуществляют масштабные инвестиции в модернизацию очистных сооружений, водоканального хозяйства. Новые строящиеся на территории региона заводы и фабрики отвечают самым строгим требованиям экологической безопасности.





В результате в Ростовской области сегодня объективно сложились условия для производства экологически чистой продукции, спрос на которую растёт во всем мире. Здоровая пища и рекордные урожаи — визитная карточка современной Ростовской области.

**Ростовская область обладает гигантскими, по европейским меркам, посевными площадями
— более 6 млн. Гектар.**

Столь обширные территории дают редкую возможность не только обеспечивать рекордные урожаи, широкий ассортимент сельхозпродукции, но и отказываться от интенсивных технологий, которые ведут к потерям качества.

К примеру, большие площади Ростовской области позволяют вскармливать скот на естественных пастбищах. Разнотравье обеспечивает уникальное качество и полезность для здоровья людей всей линейки продукции донского животноводства.



Российский регион №1 по производству подсолнечника и растительного масла

Донские компании «Юг Руси» и «Волшебный край» контролируют сегодня почти половину российского производства растительного масла. Всего за несколько последних лет Ростовская область превратилась в заметного маркетмейкера на глобальном рынке растительных масел.





Стабильно занимает 1–2-е место в России по валовому сбору зерна

Ростовская область обладает богатейшими почвенными ресурсами: чернозёмы в общей структуре земли составляют почти 65 % при толщине плодородного слоя до полутора метров. Вкупе с благоприятными климатическими условиями это позволяет производить широкую линейку растениеводческой продукции, собирать богатые урожаи.



Ростовская область — один из главных в России производителей овощей и фруктов

В Ростовской области более 255 тысяч гектар орошаемых земель. Основными районами производства плодоовощной продукции в Ростовской области являются Семикаракорский, Багаевский, Весёловский и Азовский районы. Потенциал региона позволяет ежегодно производить более 1 млн тонн плодоовощной продукции.



№1 в России по производству прудовой рыбы

Сегодня в Ростовской области разводятся самые разнообразные породы рыб, включая ценные. Вкупе с промысловым ловом в Азово-Донском бассейне это создаёт предпосылки для развития в регионе мощной индустрии по переработке рыбы.



Ростовская область обеспечивает:

- 50 % экспорта российского зерна;
- 60% экспорта российских растительных масел.

Уникальное географическое положение и логистические преимущества, развитая транспортная инфраструктура обеспечивают оптимальный доступ через донские порты к рынкам стран Евросоюза, Северной Африки, Средиземноморского и Черноморского бассейнов, Ближнего Востока.





Оптимальное сочетание цены и качества

Ростовская область сегодня в состоянии предложить европейскому рынку продукцию, оптимальную по соотношению «цена/качество». Это достигается за счёт более низких издержек донского Агропрома по сравнению с европейскими конкурентами, ведь стоимость энергоносителей, трудовых, транспортных ресурсов в России по-прежнему ниже, чем в странах Евросоюза. Кроме того, обширные сельскохозяйственные территории позволяют существенно экономить за счёт масштабности производств.

Ростовская область — лидер продуктовой индустрии России

Продукция ведущих предприятий пищевой промышленности региона, таких как «Юг Руси», «Астон», «Волшебный край», «Балтика-Ростов», «Донской табак», обеспечивает 7-30 % потребительского рынка страны.

Грандиозный потенциал развития аграрной и продуктовой индустрии

Богатая сырьевая база; благоприятствующий развитию сельского хозяйства природный и инвестиционный климат; уникальное географическое положение в центре двух крупнейших постсоветских рынков европейской части России и Украины; хорошая транспортная доступность к рынкам Евросоюза, Северной Африки, Ближнего Востока позволяют в Ростовской области развивать существующие и создавать новые продуктовые индустрии. Особо перспективным в настоящее время является строительство на территории Ростовской области производств по выпуску плодовоовощных и рыбных консервов, сахара, макаронных и кондитерских изделий, соков, мясной продукции, биотоплива.



Контакты:

Администрация Ростовской области,
Министерство сельского хозяйства и продовольствия области

Василенко Вячеслав Николаевич
Заместитель Главы администрации (Губернатора) Ростовской области
— министр сельского хозяйства и продовольствия области

тел.: +7 (863) 240-55-89; 234-63-33,
www.donland.ru, www.donagro.ru

«Юг Руси»

Растительные масла

**«Золотая семечка», «Аведовъ»,
«Южное солнце», «Сто рецептов»,
«Злато», «Анненское».**

«Юг Руси» — одна из самых крупных и успешных аграрных компаний в России.

«Юг Руси» выращивает зерно и подсолнечник, производит муку и хлебобулочные изделия, выпускает подсолнечное масло высочайшего качества.

Философия «Юга Руси» заключается в контроле производства и качества «от поля до прилавка». Это значит, что компания сама выращивает экологически чистое и высококачественное сырье, сама его хранит и транспортирует, производит масло на своих заводах и контролирует процесс продаж до прилавка магазина.

Выращивание сырья осуществляется более чем на 200 тысячах га самых лучших земель юга России.

Заводы «Юга Руси» оснащены лучшим оборудованием ведущих мировых производителей.



Масло «Золотая семечка» на протяжении многих лет является лидером российского рынка. Масло любят покупатели по всей России, во многих странах Европы, в Центральной Азии, на Ближнем Востоке.

В июне 2006 выпущена миллиардная бутылка масла «Золотая семечка». Если поставить все бутылки в ряд, то дорожка протянется до Луны.

Масло получило более 100 самых престижных российских и международных наград за качество и превосходные потребительские свойства.

Сейчас компания первой в России приступает к выпуску масла по международному стандарту «BIO».

Подсолнечное масло, которое производит «Юг Руси», соответствует самым высоким мировым стандартам. Масло не шипит и не пенится на сковородке. Оно не изменяет вкус блюд, которые Вы готовите, и помогает подчеркивать природный вкус продуктов.

Благодаря передовой технологии, масло защищено от контактов с воздухом, что делает его качество уникальным. Употребляя его, Вы помогаете своему организму бороться с атеросклерозом, выводите из сосудов холестерин. Готовить на таком масле удобно и полезно для здоровья.

Почему «Юг Руси» пришёл в Германию

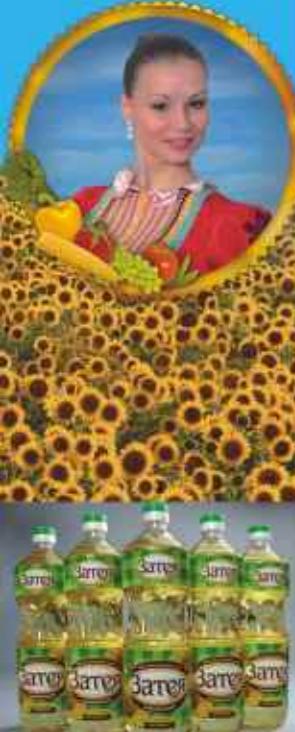
Потому что сельскохозяйственный комплекс России позволяет производить действительно экологически чистые продукты высочайшего качества.

Миллионы людей во многих странах уже готовят на масле «Юга Руси». Сегодня мы хотим, чтобы еще больше немецких потребителей почувствовали все преимущества нашего масла.

Контакты:

ООО "Торговый дом "Юг Руси"
344000, Россия, г. Ростов-на-Дону, ул. Луговая, 9,
тел.: +7 (863) 261-81-80; 299-01-27,
e-mail: info@grain.ru
www.grain.ru





Компания «Волшебный край» Лучшие масла России

Компания «Волшебный край» представляет один из крупнейших в России агропромышленных холдингов - группу компаний АСТОН. Группа известна в России и за рубежом как ключевой игрок масличного рынка. Активы группы в масложировом сегменте представлены двумя ведущими предприятиями отрасли: маслоэкстракционным заводом «Волшебный край» и «Миллеровский МЭЗ». Холдинг обладает терминалом по перевалке и хранению растительных масел, заводом по гранулированию шрота и отрубей и разветвленной сетью элеваторов.

Масло «ЗАТЕЯ» производится по новейшим технологиям на оборудовании, соответствующем мировым стандартам. В частности, предприятие оснащено экстракционным оборудованием фирмы "Europe Crown" (Великобритания), являющейся мировым лидером рынка, прессовым оборудованием фирм "Krupp" и "CIMBRIA-SKET" (Германия), линией по фасовке компании "SIG Corpoplast" (Германия).

**В 2005 году компания
«Волшебный край»
приступила к производству
фасованного растительного
масла под брендом «ЗАТЕЯ»**



Ассортиментная политика компании направлена на производство широкой гаммы растительных масел. В настоящий момент под торговой маркой «ЗАТЕЯ» выпускается два вида подсолнечного масла: рафинированное дезодорированное и нерафинированное ароматное (продукт фасуется в упаковку емкостью 500 мл., 1 л., 2 л., 5 л. А также кукурузное масло (1 литр) и подсолнечно-оливковый микс (1 литр).

В ближайшее время, с вводом в строй нового высокотехнологичного оборудования, «Волшебный край» увеличит суммарный объем производства высококачественного рафинированного растительного масла до 1 млн. литров в сутки. Мощности по фасовке продукции вырастут четырехкратно и составят до 1 млн. бутылок в сутки.

В настоящий момент торговая марка «ЗАТЕЯ» представлена во всех регионах Российской Федерации. Наряду с увеличением продаж на внутреннем рынке, компания «Волшебный край» наращивает экспортные операции. С 2005 года «Волшебный край» активно продвигает свою продукцию на рынках стран СНГ и Балтии. В 2006 году начались масштабные поставки масла «ЗАТЕЯ» в страны дальнего зарубежья.

Контакты:

ООО Торговый Дом «Волшебный край»
344007, г. Ростов-на-Дону,
ул. 1-я Луговая, 3 б,
тел./факс: +7 (863) 261-88-41; 26-88-42,
e-mail : zatea@rostov.aston.ru
www.zatea.ru





«Аксайский консервный завод»

**Мы производим
только лучшее**

Аксайский завод выпускает продукцию под маркой «Свиридовские консервы». История самого завода насчитывает без малого 100 лет. Аксайская продукция воплощает в себе единство современных технологий и вековые традиции.

Одна из главных отличительных особенностей «Свиридовских консервов» — при их производстве используется исключительно **РОДНИКОВАЯ ВОДА**, которая является символом здоровья.

В производстве используются овощи и фрукты только отборных сортов.

«Свиридовские маринады»

Отличительное свойство маринадов — низкое содержание уксусной кислоты, вследствие чего максимально сохраняется оригинальный вкус и запах перерабатываемых плодов. Советуем вам употреблять их с традиционной русской едой и питьем: картофелем отварным с укропчиком в маслице, черным хлебом и рюмочкой холодной русской водочки.

«Свиридовские ассорти»

Уникальное сочетание различных овощей, залитых маринадом с низким содержанием уксусной кислоты. Удивительное попурри из цветной капусты с морковью, томатов с болгарским перцем, огурцов с томатами придает каждому из вышеперечисленных продуктов неповторимый вкус и аромат.

«Свиридовские соленья»

Изготавливаются из целых овощей, залитых слабым раствором поваренной соли с добавлением небольшого количества уксуса. Томаты консервированные в собственном соку, баклажаны в адже — натуральные продукты, залитые натуральным томатным соком, произведенным из свежих помидор.



«Свиридовские закуски»

Салаты, икра, рагу и фасоль. Эти продукты приготовлены по известным рецептам, однако каждый из них отличается своим неповторимым вкусом и качеством.

Свиридовские соки и нектары - это «плоть фруктов», заключенная в банки. Они не содержат консервантов и ароматизаторов, сделаны на кристально чистой родниковой воде.

Контакты:

ООО «Аксайский консервный завод»
346723, Россия, г. Аксай, Ростовская обл., ул. Набережная, 197,
тел.: +7 (863 50) 50395; 55021; 57819,
e-mail: tk@sviridov.su
www.sviridov.su





Группа компаний

«ТАВР»

Колбасы, ветчины, деликатесы. Вкус высшей пробы

Группа компаний «ТАВР» — лидер мясоперерабатывающей отрасли юга России, входит в состав агропромышленного холдинга «ГРУППА АГРОКОМ». Главным конкурентным преимуществом компании является изготовление и реализация продукции по принципу так называемого замкнутого цикла «поголовье/прилавок», представляющего собой использование собственных ресурсов на всех стадиях производства.

«ТАВР» контролирует все производственные процессы от выращивания сырья до производства конечного продукта и его реализации, что позволяет достичь максимального качества продукции.

Группой компаний «ТАВР» разработана и реализуется инвестиционная программа по увеличению собственных животноводческих мощностей на базе ЗАО «Батайское», которая включена в национальный проект «Развитие АПК».

«ТАВР» - это предприятие с вековой традицией, заслужившее репутацию ответственного производителя качественной продукции десятилетиями безупречной работы.

По данным ведущего российского маркетингового агентства «Бизнес Аналитика», Группа компаний «Тавр» входит в «ТОР 10» крупнейших производителей мясоперерабатывающей отрасли РФ.



История компании ведет свой отсчет с 1905 года. Сегодня Группа компаний «ТАВР» — это свыше 250 наименований колбасной, деликатесной, мясной, консервной продукции.

Заботу о вкусе, качестве и внешнем виде продукции Группа компаний «Тавр» начинает с выбора сырья от лучших поставщиков, использования накопленного веками опыта российского мясного дела и передовых европейских технологий.

Работая над ассортиментом выпускаемой продукции, специалисты предприятия учитывают требования и пожелания наших партнеров оптовых покупателей, торговых сетей, и, конечно же, прямых потребителей. Стальное соблюдение технологического процесса изготовления продукции, многоступенчатый контроль этапов производства обеспечивают соответствие мировым стандартам качества и безопасности конечного продукта.

Бренд «ТАВР» - основа бизнеса Группы компаний. Успех продукции Группы компаний «ТАВР» заключается в способности предлагать именно тот продукт, который востребован потребителем. Продукция бренда «ТАВР» представлена во всех товарных группах и во всех ценовых сегментах. Бренд-менеджеры компании постоянно исследуют рынок, анализируют тенденции его развития, изучают вкусовые предпочтения потребителей в различных регионах.

Группа компаний «Тавр» ставит своим приоритетом производство высококачественной и разнообразной продукции.

Контакты:

Группа компаний «Тавр»

344018, Россия, г. Ростов-на-Дону, пр. Буденновский, 99,

тел./факс: +7 (863) 251-54-27,

e-mail: tavr_agro@aaanet.ru

www.tavr.ru





«Мясокомбинат Новочеркасский»

Колбаса отличного качества из столицы донского казачества



ОАО «Мясокомбинат Новочеркасский» — одно из старейших предприятий Ростовской области. Первые упоминания относятся к 1867 году. Сегодня предприятие — это полный цикл мясопереработки. Производит убой и переработку скота, шкуры, пищевые жиры, полуфабрикаты, кулинарные изделия, колбасы, изготовленные по собственной рецептуре — «Новочеркасская», «Юбилейная», сосиски «Новочеркасские».



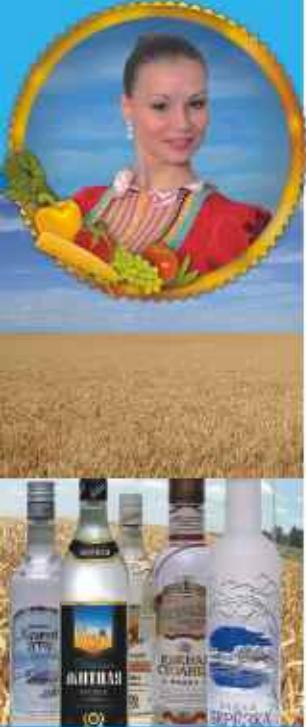
ОАО «Мясокомбинат Новочеркасский» поддерживает и активно участвует в реализации национального проекта «Развитие агропромышленного комплекса»: имеет дочернее предприятие по откорму скота ООО АК «Золотой Телец» и дочернее торговое предприятие ООО «Антей МКН».

Наша цель — двигаться вперёд; разумно применять всё новое в технологии мясного производства, сохраняя свои лучшие традиции и рецептуры; преумножать благосостояние коллектива; беречь здоровье подрастающего поколения и нации.

Контакты:

ОАО "Мясокомбинат Новочеркасский"
346400, Россия, Ростовская область,
г. Новочеркаск,
пр. Платовский, 129/40,
тел: +7(863 52) 2-33-85; 2-21-05,
факс: +7(863 52) 2-31-07,
e-mail : mk@novoch.ru
www.mk-novoch.ru





Водочный завод «Южная столица» Побеждать по всем правилам!

Водочный завод "Южная столица" — производственный сектор группы компаний «Регата». Группа компаний «Регата» основана в 1985 году, работает на рынке алкогольных и безалкогольных напитков, продуктов питания. Выступает как производитель, крупный дистрибутор, оптовый и розничный оператор рынка. На долю компании приходится 1/5 всего оборота алкогольной продукции в Ростове и Ростовской области. Собственную продукцию компания поставляет в 17 регионов Российской Федерации. Филиалы компании открыты в Москве и Санкт-Петербурге.

Производственный сектор компании — водочный завод «Южная столица» был запущен в октябре 1999 года. Основным видом деятельности предприятия является выпуск алкогольной продукции. Ассортимент завода на сегодняшний день насчитывает 25 видов высококачественной продукции.

«Южная столица» успешно управляет собственными марками, три из которых признаны национальными брендами. Это водка "Белая березка", водка «Red Army», настойки "Гиркие".

В 2004 году завод «Южная столица» увеличил свои производственные мощности, на предприятии были установлены современные итальянские линии.

Продукция завода не раз подтверждала свое высокое качество и вкус на крупных федеральных и международных конкурсах - национальная премия НАА за качество, Золотая премия на Международном форуме производителей продуктов питания World Food Ukraine, Премия Международного Экологического Фонда «За экологическую безопасность», Лауреат Всероссийского конкурса «Лучшие товары России 2004», Золотая и Серебряная медали на конкурсе «Вина и напитки 2005 г.».

Усиливая производственную базу, группа компаний «Регата» расширила сферу своей деятельности и открыла новое предприятие «Донские Винокурни». Коньячная артель «Донские Винокурни» — преемник одного из старейших ростовских производителей вин и коньяков, это отдельное коньячное производство, со своими коньячными мастерами, технологиями и традициями. Первый в линейке коньяков «Донских Винокурен» — коньяк «Южный», в дальнейшем здесь будут создаваться другие коньяки.

Контакты:

Российская Алкогольная
Группа Компаний "РЕГАТА"
344011, Россия, г. Ростов-на-Дону,
пер. Гвардейский, 7,
тел.: +7(863) 2907-907,
факс: +7(863) 2675-541,
e-mail: regata@regata.ru
www.regata.ru



«Ростовский вино-водочный завод»

Опыт столетия, современный дизайн

ОАО «Ростовский вино-водочный завод» является одним из старейших предприятий на юге России, которому более ста лет. Завод находится в столице Донского края — Ростове-на-Дону.

Продукция, выпускаемая предприятием, отличается высоким качеством, великолепным дизайном, прекрасным, мягким, ни с чем не сравнимым, истинно южным вкусом.

Это широкий ассортимент алкогольной продукции, от эконом - до премиум класса.

Приглашая к сотрудничеству, производитель гарантирует самые выгодные условия, и, конечно же, главным из них является гибкая система ценообразования.



Основной принцип нашего предприятия — это следование традициям многовекового опыта изготовления спиртных напитков на Руси.

Мягкий южный климат в сочетании с благоприятной экологией позволяет предприятию выпускать продукцию высокого экологического качества.

ОАО «Ростовский вино-водочный завод» по праву занимает свое достойное место на рынке алкогольной продукции.



Контакты:

ОАО «Ростовский вино-водочный завод»
344010, Россия, г.Ростов-на-Дону,
пр.Будённовский, д.70,
тел.: +7(863) 232-75-45,
e-mail: rvvz@rambler.ru
www.rostov-vodka.ru





ДОНСКАЯ
ЧАША

ОАО «Янтарное» Гармония вкуса вин

Вино - бесконечно интригующее. Опытные виноградари имеют уникальную возможность наблюдать, как меняются настроение и вкус вина, когда оно еще было виноградом, когда оно бродило, когда выдерживалось в бочке, и, наконец, когда оно играет в бокале. Выращивание винограда и участие во всех стадиях процесса создания вина увлекает человека, раз и навсегда покоряет его. И человек, сроднившись с виноградной лозой, также сроднился со всей природой и достиг гармонии с окружающим миром.

Именно такая атмосфера чистоты и гармонии царит на территории ОАО «Янтарного» - одного из старейших и перспективных винодельческих хозяйств Дона. На 450 гектарах здесь выращиваются классические и эксклюзивные сорта отечественной и зарубежной селекции последних десятилетий, такие как: «Красностоп Золотовский», «Сибирковый», «Цимлянский черный», «Мускат венгерский», «Саперави», «Бианка», «Саперави Северный».

Специалисты хозяйства контролируют процесс производства винограда и вина, начиная с выращивания виноградных саженцев и до розлива вина в бутылку. К переработке принимается только отборный виноград.

Сохранению высоких вкусовых качеств и ценных свойств вина способствуют современные передовые технологии холодного стерильного способа розлива вина.

Не всякий климат годится для того, чтобы дать винограду его неповторимый аромат. Удивительные особенности вин «Янтарного» обусловлены уникальной экосистемой. Ярко выраженный континентальный климат донского региона способствует быстрому созреванию и отличному качеству винограда.

Нужно заметить, что ОАО «Янтарное» является единственным хозяйством на Дону, работающим исключительно с собственным виноградом.

За годы работы в ОАО «Янтарном» сформировался коллектив профессионалов, насчитывающий сегодня свыше 500 человек, каждый из которых вносит свой вклад в развитие виноделия.

Донские вина уникальны тем, что им присущи неповторимость вкуса, аромата и обаяния, столь понятные каждому жителю Дона. В каждой капле заключена свежесть ощущений и мудрость веков.

Такова сущность «Янтарного» вина, и в этом заключается его прелест. Так пусть же оно сделает Ваш стол элегантным, а Вашу жизнь - полной вкусов и ароматов Тихого Дона!



Контакты:

ОАО «Янтарное»
346674, Россия, Ростовская область,
Мартыновский район,
п. Зеленолугский, ул. Центральная, д. 20,
тел/факс: +7(863) 95 24-3-68





«Цимлянские вина» колыбель донского виноделия

ОАО «Цимлянские вина» представляет продукцию одного из известнейших российских заводов шампанских и игристых вин. Главная особенность предприятия, которая делает его уникальным, это наличие собственных виноградников, на которых произрастают знаменитые сорта винограда: красные — Цимлянский черный, Плечистик, Саперави северный, Фиолетовый ранний, и белые — Алиготе, Ркацители, Цветочный, сорта мускатной группы.

Показатели почвы Цимлянского района Ростовской области сравнимы с лучшими винодельческими зонами мира. Цимлянский район является колыбелью старинного Донского виноделия и самой северной зоны промышленного виноградарства. При этом, одна из особенностей Цимлянских виноградников в том, что эти виноградники «укрывные». Это означает, что зимой каждая лоза заботливо укрывается от снега и мороза. Все это позволяет получать вина, имеющие собственный неповторимый букет и вкус.



Недаром свою историю Цимлянские виноградники ведут еще с XVII века, когда донские казаки производили и поставляли к императорскому двору вино. Цимлянское вино известно еще со времён Пушкина. В старину оно готовилось на Дону и поставлялось в больших количествах петербургской и московской знати. Вино, ранее доступное только привилегированным кругам, в настоящее время нашло широкое распространение в нашей стране и за рубежом.

Виноградарям и виноделам завода удалось сохранить традиции Цимлянской зоны виноделия. Помимо высококачественного традиционного «Российского шампанского», на заводе производятся уникальные красные и розовые игристые вина. Квалифицированные специалисты завода следят за качеством вина на всех этапах его рождения: от уборки винограда до его розлива в бутылки. Благодаря этому имя предприятия известно не только в России и странах бывшего СССР, но и далеко за пределами этих государств. Это подтверждают многочисленные награды, полученные предприятием на Международных конкурсах вин, где качество вина оценивается профессиональными дегустаторами и виноделами.

В период с 1962 по 2005 год продукция ОАО «Цимлянские вина» на Международных Конкурсах вин, проходивших в СССР (России), Бельгии, Чехословакии, Югославии, Венгрии, Грузии, удостоена 12 Гран-При, 61 Золотых, 59 Серебряных и 9 Бронзовых медалей.

Контакты:

ОАО «Цимлянские вина»
347320, Россия, Ростовская область,
г. Цимлянск, ул. Лазо, 1,
тел.: +7 (863 91) 2-13-93,
тел. \факс: +7(863 91) 2-11-74; 2-17-74;
5-10-03,
e-mail: tsimlwin@vdnet.ru





«Балтика - Ростов» Пиво Дона

«Дон» — это пиво высокого качества по доступным ценам. Воплощает идею радушного и щедрого южного края!

«Дон Станичное» — прекрасно утоляющее жажду светлое пиво. Имеет мягкий солодовый вкус и хмельевую горечь.

«Дон Классическое» — светлое пиво с уникальными вкусовыми качествами, тончайшим ароматом и приятной хмельевой горечью.

«Дон Южное» — светлое пиво, имеет приятную хмельевую горечь и выраженный солодовый вкус.



«Дон Светлое» — свежесть вкуса этого сорта пива обеспечивается низкой плотностью содержания сухих веществ в начальном сусле.

«Дон отборное» — светлое пиво с ярко выраженным солодовым вкусом и хмельевой горечью, особенность вкуса пива обеспечена средней плотностью содержания сухих веществ в начальном сусле 13%.

Контакты:

Филиал ОАО ПК «Балтика» —
«Балтика-Ростов»
344090, Россия, г.Ростов-на-Дону,
ул. Доватора, 146 а,
тел.: +7(863) 222-27-90,
факс: +7(863) 292-19-24,
e-mail: post@don.baltika.ru
www.baltika.ru



АКСУ

«Торговый дом АКСУ»

**Воды «АКСУ» —
залог Вашего здоровья!**



«АКСУ» - так называется натуральная лечебно-столовая вода, добываемая у слияния рек Дон и Аксай. Вода добывается с глубины около 100 м из подземных озёр с помощью скважины № 13818 и разливается ОАО «АКСУ».

Минеральная вода «АКСУ» относится к ХХI группе, слабоминерализованная, гидрокарбонатно-хлоридно-сульфатно-магниево-кальциево-натриевого состава и имеет слабощелочную реакцию.

Минеральная вода «АКСУ» исследована и рекомендована к употреблению как лечебно-столовая Пятигорским НИИ курортологии. Вода соответствует требованиям стандарта 13273 - 88 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые».

В силу своего природного происхождения минеральная вода «АКСУ» может быть использована для повседневного питья и в лечебных целях. Минеральная вода является экологически чистой и не требует специальной очистки при разливе.

Минеральная вода «АКСУ» и напитки на её основе, обладающие свойствами гипотонических растворов, способствуют быстрому выводу из организма вредных веществ. Минеральный состав воды «АКСУ» благотворно влияет на обмен веществ, способствует нормализации секреторной и двигательной функции желудка.



«Торговый дом АКСУ»

32

Минеральная вода «АКСУ» и напитки на ее основе отличаются высоким качеством и повышенным спросом, а устойчивая репутация торговой марки в Южном регионе позволяет успешно конкурировать с рядом аналогичных предприятий по производству минеральных вод.

Розлив минеральной воды «АКСУ» производится на российском и итальянском оборудовании, которое исключает какие-то изменения в природном составе воды. В воду не добавляются какие-либо искусственные добавки.

Продукция Торговой марки "АКСУ":

- минеральная вода натуральная лечебно-столовая вода без искусственных добавок в ПЭТ-бутылках 1,5 и 0,6 л; газированная;
- минеральная вода натуральная лечебно-столовая вода без искусственных добавок в ПЭТ-бутылках 5л, 1,5 и 0,6 л негазированная;
- питьевая очищенная артезианская негазированная вода в ПЭТ-бутылках 5л; 1,5л; 0,6л.

Ежедневное употребление воды "АКСУ" — залог Вашего здоровья!

Эта вода рекомендуется при хронических гастритах, панкреатитах, холециститах, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, колитах, ожирениях, инсулиннезависимом сахарном диабете, пиелонефритах, циститах, почечнокаменной болезни.

Контакты:

ОАО «Торговый дом АКСУ»
346720, Россия, Ростовская обл.,
г. Аксай, пр. Ленина, 1,
тел/факс: +7 (863) 269-35-14;
269-31-43; +7 (86350) 5-44-32,
e-mail: info@aksu.ru, aksu@aksu.ru
www.aksu.ru





«Аква-Дон»

Наша чистая вода — Ваше крепкое здоровье



ИВЕРСКАЯ

ООО «Фирма Аква-Дон» — производитель натуральной минеральной лечебно-столовой воды. Владеет скважинами № 76194, № 81199 и № 81275 — глубина которых, соответственно, составляет 85,150 и 87 метров. В 1996 году ООО «Фирма «Аква-Дон» одна из первых в регионе получила лицензию на право добычи и розлива минеральных и питьевых вод в ПЭТ-бутылки. На сегодняшний день ООО «Фирма «Аква-Дон» является одним из лидеров по производству минеральной и питьевой воды по Южному федеральному округу и удерживает 34% регионального рынка.

Обладая полностью автоматизированным производством, начиная от скважины и заканчивая упаковкой, компания использует самые новые мировые технологии, позволяющие ей добиваться высокого качества воды и успешно конкурировать на рынке. Система водообработки представляет собой полностью автоматизированный комплекс оборудования немецкой фирмы «Chriwa», базирующийся на основе современных достижений науки и техники. Начав с бренда «Аксинья», до сих пор являющегося одним из самых популярных на рынке Ростовской области, ООО «Фирма «Аква-Дон» существенно расширила спектр производимых минеральных и питьевых вод.

Отмечая популярные бренды, можно назвать артезианскую питьевую воду «Иверская», минеральные воды «Наша Марка» и «Капля живой воды», содержащие природный йод. Все воды имеют свой уникальный состав, что позволило водам найти своего потребителя на российском рынке и пользоваться устойчивым, постоянно возрастающим спросом.

Все марки минеральной и питьевой воды, выпускаемые ООО «Фирмой «Аква-Дон» отмечались на престижных профессиональных выставках разного уровня. Среди последних достижений дипломы первой степени, завоеванные торговыми марками «Аксинья» и «Капля живой воды» в рамках программы «100 лучших товаров России». Бренды «Аксинья» и «Капля живой воды» получили золотые медали на 7-м Международном профессиональном конкурсе безалкогольных напитков и минеральных вод. Продукция фирмы отмечалась золотыми медалями на выставках «Мир чистой воды» и «Продэкспо».

Контакты:

ООО «Фирма «Аква-Дон»
344064, Россия, г. Ростов-на-Дону,
ул. Вавилова, 66,
тел.: +7(863)277-45-75,
факс.: +7(863)295-88-73,
e-mail: info@akvadon.ru
www.akvadon.ru





«Белый медведь»

Качественная продукция из качественных компонентов

ООО «Белый медведь» основано в 1997 году. В это же время началось строительство и реконструкция завода для производства творожных глазированных сырков. Завод «Белый медведь» расположен в центре города Ростова-на-Дону.

Производство экологически чисто и соответствует всем санитарно-эпидемиологическим нормам, что подтверждено соответствующими документами.

Для лучшего контроля качества на производстве «Белый медведь» работают шесть сертифицированных химических и микробиологических лабораторий, в распоряжении которых самые современные методы анализа и качественное оборудование. Контроль осуществляется квалифицированными технологами, инженерами-химиками и бактериологами.

На заводе используется современное оборудование отечественных и зарубежных производителей. Потребителями являются многие регионы Российской Федерации, такие как Москва, Санкт-Петербург, Самара, Владивосток, Новосибирск, Петропавловск-Камчатский, а также страны ближнего зарубежья. Главный аргумент в пользу «Белого медведя» — безупречное качество и гибкая ценовая политика.

«Белый медведь» не использует готовые компоненты. Все ингредиенты, за исключением наполнителя, изготавливаются на заводе. «Белый медведь» имеет собственные цеха по производству



молочной продукции, шоколадной глазури и фасовке масла коровьего сливочного. Это позволяет не зависеть от сторонних производителей, что обеспечивает стабильность производства и качество продукции.

ООО «Белый медведь» выпускает 23 вида творожных сырков в шоколадной глазури. Творог для сырков изготавливается из парного коровьего молока. Молоко проходит многоступенчатую термическую и технологическую обработку, в процессе которой получается главный компонент производства творожных глазированных сырков.

Основными ингредиентами в производстве творожных глазированных сырков являются: творог, сахар, сливочное масло, ванилин и шоколадная глазурь. Смесь формируется в дозаторе, затем поступает в глазуратор, который покрывает сырки шоколадной глазурью. Далее они поступают на упаковку и укладываются в коробки.

Учитывая постоянно повышающуюся требовательность покупателей, опытно-экспериментальная лаборатория предприятия постоянно разрабатывает и внедряет новые виды продукции в массовое производство. За счёт этого «Белый медведь» постоянно расширяет ассортимент выпускаемой продукции.

Контакты:

ООО «Белый медведь»
344010, Россия, г. Ростов-на-Дону, пер. Крепостной, 126,
тел.: +7(863) 292-32-02; 266-60-91,
e-mail: polarbear@polarbear.ru
www. polarbear.ru





«Донская кондитерская фабрика»

Изобилие сладостей

Широкий ассортимент и доступные цены
делают продукцию любимой покупкой
для миллионов жителей России.

«Донская кондитерская фабрика» уже более 50 лет радует своих покупателей изобилием сладостей. Сегодня цеха фабрики выпускают свыше 250 наименований продукции, для изготовления которых используются только натуральные продукты: сгущенное молоко, сахар, какао-масло, орехи и фрукты. Сочетание классических технологий, высококачественного сырья и опыт специалистов позволяют получать продукцию наивысшего качества.

Контакты:

«Донская кондитерская фабрика»
344025, Россия, Ростов-на-Дону,
ул. 40-я линия, 57,
тел.: +7(863) 251-02-33; 251-67-33; 251-65-54,
e-mail: donkonfab@mail.ru
www.donkonfab.ru





ОАО «Ключевое»

Свежие фрукты и овощи круглый год

«Ключевое» — сельскохозяйственное предприятие, специализирующееся на выращивании плодово-ягодных культур. Сортовой состав насаждений насчитывает более 80 видов продукции.

Одним из основных видов продукции является виноград, который представлен более 30-ти сортами технического и столового назначения.

Преобладающий плодовой культурой является яблоко, насаждения которого представлены более 20-ти сортами.



Предприятие также выращивает и реализует 15 сортов груши, 10 сортов черешни, алычу, абрикос.

Среди овощных культур — огурцы, помидоры, перец.

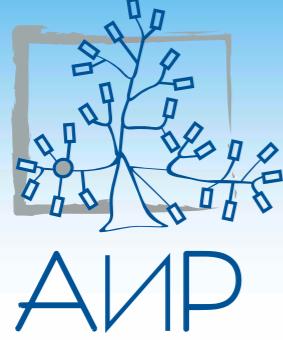
Предприятие регулярно участвует в российских и региональных специализированных выставках и ярмарках. Продукция неоднократно отмечена дипломами. В 2005 году ОАО «Ключевое» награждено золотой медалью на Всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень» за виноград столовый.

В настоящее время предприятие планирует строительство винзавода, развитие тепличного хозяйства, переработку плодово-овощной продукции.

Контакты:

ОАО «Ключевое»
346421, Россия,
Ростовская обл.,
г.Новочеркаск, п. Ключевой,
ул. Центральная, 2,
тел/факс: +7(863 52) 6-92-19,
e-mail: kluchevoe@rambler.ru





АГЕНТСТВО ИНВЕСТИЦИОННОГО РАЗВИТИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ростовская область, являясь ведущим российским аграрным регионом, обладает громадным потенциалом развития сферы сельхозпереработки. На Дону возможен выпуск широчайшей линейки продуктов питания. К бесспорным преимуществам региона можно отнести:

- богатую и разнообразную сырьевую базу;
- благоприятствующий развитию сельского хозяйства природный и инвестиционный климат;
- уникальное географическое положение в центре двух крупнейших постсоветских рынков европейской части России и Украины;
- хорошую транспортную доступность к рынкам Евросоюза, Северной Африки, Ближнего Востока;
- высокий локальный потребительский спрос.

Среди особо перспективных направлений развития сельхозпереработки можно назвать строительство на территории Ростовской области производств по выпуску:

- плодовоощных и рыбных консервов;
- сахара;
- макаронных и кондитерских изделий;
- соков;
- мясной продукции;
- газированных напитков;
- чипсов;
- сыров;
- комбикормов;
- парфюмерной;
- кожевенной продукции;
- биотоплива.

Для удобства потенциальных инвесторов в Ростовской области, по поручению администрации региона, действует **Агентство инвестиционного развития**.

Агентство инвестиционного развития Ростовской области важный элемент инвестиционной открытости региона. Многие внешние инвесторы считают такой институт очень удобным механизмом локализации проекта в новом для себя регионе. При этом услуги **Агентства** для потенциальных инвесторов в Ростовскую область **БЕСПЛАТНЫ**.

Приглашаем профильных инвесторов и заинтересованные компании к сотрудничеству в сфере развития донской сельхозпереработки.





Услуги Агентства инвестиционного развития Ростовской области:

- подбор участков для реализации ваших проектов на территории Ростовской области;
- организация контактов с местными властями;
- урегулирование вопросов обеспечения будущих сооружений коммуникациями;
- содействие максимально быстрому прохождению необходимых бюрократических процедур;
- поиск местных партнёров для реализации ваших проектов;
- содействие в получении аналитической информации о текущем потенциале различных сегментов рынка Ростовской области;
- сопровождение проектов инвесторов на территории Ростовской области;
- структурирование с участием региона сырьевых программ под развитие новых производств;
- организация переговоров и визитов в Ростовскую область.

Контакты:

344010, Российская Федерация,
г. Ростов-на-Дону,
пр. Ворошиловский, 54,
тел.: +7 (863) 291-31-20,
факс: +7 (863) 291-30-65
www.ipa-don.ru

Викулов Вадим Иванович
Генеральный директор Агентства инвестиционного
развития Ростовской области,
тел. +7 (863) 291-31-20
e-mail: general@ipa-don.ru

Бураков Игорь Владимирович
Исполнительный директор Агентства инвестиционного
развития Ростовской области,
тел. +7 (863) 291-30-64
e-mail: burakov@ipa-don.ru



**В настоящее время Агентство инвестиционного развития
ведет инвестиционные проекты на общую сумму
более \$2,5 млрд., являясь ключевым игроком
в инвестиционном процессе на территории
Ростовской области.**

