

رزومه شرکت ستاره یخی آسیا

عملیات احداث ساختمان شرکت ستاره یخی آسیا (اولین مجموعه از گروه تولیدی ب. آ) از اوائل سال ۱۳۸۴ با همکاری جمعی از نخبگان معماری کشور و تیم ۵ نفره از مشاورین نخبه کشورهای آلمان، کانادا و ایران بابت ۳۰ سال تجربه در صنایع گوشت بالاص غذاهاى آماده مصرف شروع و در اول شهریور ماه سال ۱۳۸۷ (با نصب و راه اندازی ماشین آلات) فعالیت کارخانه رسماً افتتاح گردید .

از همان زمان و برای اولین بار در صنعت غذای کشور، طراحی محصولات با هدف بهبود بافت، طعم، رنگ، عطر و کیفیت مواد غذایی و همچنین ترویج غذاهای سالم و مغذی سنتی ایران که متأسفانه در سفره های رنگین ایرانی کمتر دیده می شود، مانند کوسبزی، کوکوسیب زمینی و کتلت در گروه تولیدی ب.آ انجام گردید، بنحویکه در ابتدای سال ۱۳۸۸ مراحل فرمولاسیون بیش از ۳۵ نوع غذاهای ایرانی و فرنگی زیر نظر کارشناسان معتبر اروپایی و کارشناسان با تجربه ایرانی در صنعت غذا و با همکاری آشپزهای مشهور سنتی ایران به پایان رسید و ضمن انجام عملیات تست بازار، تولید انبوه آنها به تدریج شروع و به بازار مصرف عرضه گردید .

کارخانه تولید غذاهای آماده بابرند ب.آ با تلفیق آخرین تکنولوژی روز دنیا در تولید غذاهای کاملاً پخته شده منجمد با آشپزی سنتی و اصیل ایرانی بوسیله ماشین آلات بسیار پیشرفته جهان و باهمت کارشناسان و مدیران معتبر در زمینی با مساحتی بالغ بر ۲۰/۰۰۰ مترمربع وزیربنای ۹/۰۰۰ مترمربع در شهرک صنعتی بزرگ شیراز با مجموعه ای از سالنهای متعدد احداث گردید که شامل بخشهای زیر می باشد:

الف: بخش دریافت گوشت قرمز که شامل سردخانه های زیر صفر درجه و همچنین سردخانه Aging، استخوان گیری، قطعه بندی و... (جهت گوشت گرم) می باشد.

ب: بخش دریافت گوشت سفید عبارت از سردخانه دریافت (بالای صفر وزیر صفر)، شستشو و تمیز کردن اولیه، بمنظور متوقف نمودن آلودگی میکروبی. (با عنایت به اینکه عموماً در کشتارگاه های مرغ کشور نسبت به تمیز کردن کامل مرغ اقدام نمی گردد) سپس انتقال اتوماتیک به سیستم قطعه کن که قادر است در هر ساعت ۶۰۰۰ لاشه مرغ را بصورت اتوماتیک به ۲ تا ۱۴ قطعه تقسیم نماید .

ج: سالن های فرآوری: شامل دوسالن تولید که در یکی آماده سازی مواد اولیه و در دیگری عملیات

فرآوری محصول و بسته بندی آن با پیشرفته ترین ماشین آلات و تکنولوژی روز دنیا انجام می‌گردد. بنابراین مواد اولیه ورودی با رعایت کلیه شرایط و ضوابط بهداشتی و پس از تأیید سیستم های مربوطه دریافت شده و در بهترین شرایط ممکن و در سالن های تولید با الگو برداری از استانداردهای روز کشورهای امریکا و ژاپن که در تولید مواد غذایی مطمئن سرآمد جهان می باشند ، مورد استفاده قرار می گیرند. بمنظور جلوگیری از آلودگی های احتمالی ، از تجهیزات تولید هوای سرد و استریل در مجموعه استفاده گردیده تا درجه حرارت سالن های تولید در تمامی فصول سال بین ۱۲ تا ۱۵ درجه سانتیگراد همراه با سیستم های فشار هوای مثبت توام با فیلتراسیون های میکروبی و با رعایت کلیه شرایط و الزامات HACCP و حداقل ریسک، بالاترین و پیشرفته ترین شیوه های ممکن و به روز دنیا آماده سازی ، فرآوری ، بسته بندی و به بازار عرضه می گردد . مراکز تأمین کننده معتبر و مورد تأیید سازمان های مسئول از جمله دامپزشکی، معاونت غذا دانشگاه علوم پزشکی ، استاندارد و . . . وسواس ویژه مجموعه رابیش از پیش نشان می دهد و این امر باعث گردیده تا محصولی در شان مردم عزیز ایران زمین تولید و به بازار عرضه گردد.

هدف اصلی این شرکت حفظ سلامت و کیفیت غذا ، حداقل قیمت در مقایسه کیفی با محصولات مشابه و رضایت مصرف کننده می باشد.

هم اینک این مجموعه مفتخر است علیرغم عمر کوتاه خود در تولید و عرضه ی غذاهای آماده مصرف یخ زده ، نیاز مصرف خانگی مردم شریف ایران و همچنین معتبرترین و حساس ترین مراکز بزرگ مصرف در کشور را پوشش داده و انشاءالله با اقدامات انجام شده ، بزودی در زمره بزرگترین صادرکنندگان مواد غذایی کشور قلمداد گردد.