

ОАО "Пивоваренный завод "Сыктывкарский"

Начало своей истории ОАО "Сыктывкарпиво" ведет из двух источников - артели "Пищевик" и горпищекомбината, соединение которых произошло в 1956 г. Работники артели выпускали сушки и баранки, пекли пирожки, делали петушки, варили варенье и солили грибы, выпускали квас и безалкогольные напитки, которые делали вручную и развозили на лошадях.

В апреле 1966 года, с пуском нового безалкогольного цеха предприятие стало называться заводом фруктовых вод. В этом же году начали строить цех по выпуску пива. 30 декабря 1968 года завод фруктовых вод был переименован в Сыктывкарский пивоваренный завод. С этого времени началась новая страница в истории завода.

После множества реорганизаций, в апреле 1991 года, завод вновь стал самостоятельным предприятием, а с 1993 года преобразовался в открытое акционерное общество "Пивоваренный завод "Сыктывкарский".

Сейчас это крупное предприятие пищевого комплекса столицы Коми, известное своей замечательной продукцией далеко за пределами республики.

Коллективом завода проводится большая и кропотливая работа по усовершенствованию технологических процессов приготовления пива и напитков, улучшению их качества и ассортимента, что подтверждено многочисленными дипломами и медалями. Завод много лет является неизменным участником и призером ежегодной международной выставки-ярмарки в Сочи.

А в 2001 году предприятие стало не только лауреатом премии Главы Республики Коми в области качества, но и заслуженным победителем конкурса в номинации "Элита бизнеса Республики Коми".

Далекий тот день, когда пиво разливали вручную. Сейчас на отечественном и импортном, современном оборудовании по передовым технологиям разливается до 1 миллиона декалитров высококачественного экологически чистого пива 14 наименований. Более 10 сортов пива - это собственные разработки сыктывкарских пивоваров.

Легкое, молодое "Сыктывкарское" и "Северное", густое, плотное "Усть-Сысольское", фантазийное, игристое "Охотничье", отдающее легкой хмельной горечью "Майское Победное", но настоящим фаворитом, пользующимся повышенным спросом горожан, стало пиво "Застольное".

В республику из других регионов доставляется только пастеризованное пиво. При пастеризации эффектно увеличивается количество пены, но это не сравнимо с потерей драгоценных аминокислот, ферментов, микроорганизмов и всех имеющихся витаминов. На ОАО "Сыктывкарпиво" не применяют ферменты для ускорения брожения и дображивания, здесь ратуют за "живое" пиво.

Сыктывкарцы отмечают и поистине целительный и благотворный напиток - "живое", нефiltrованное пиво, продаваемое в разлив из металлических бочек-кег в собственных торговых точках предприятия.

Неfiltrованное пиво обладает исключительным вкусом "живого" пива, сохраняет все его полезные свойства. Оно содержит остатки дрожжей и именно поэтому является самым вкусным и полезным, в нем содержится масса витаминов, особенно много витамина В.



167983, г. Сыктывкар,
Октябрьский пр-т, 123,
тел.: 24-00-04, факс: 29-10-77



Немаловажное место в производстве занимает выпуск безалкогольных напитков. До четырехсот декалитров - такова годовая мощность реконструированного цеха по производству 22 наименований безалкогольных напитков.

Вкуснейшие и любимейшие напитки сыктывкарской детворы, различных вкусовых оттенков и цветовой гаммы производят работники предприятия как из отечественного, так и импортного сырья, с использованием только натуральных компонентов от известных мировых производителей - "Химико-пищевой ароматики" (г. Санкт-Петербург), "Делер", "Вильд" (Германия) и др.

Недаром даже при широком ассортименте в магазинах города напитков других производителей, предпочтение отдается именно сыктывкарским.

В этом же цехе производится и разливается напиток, секретом которого на Руси владели на протяжении столетий - это квас. Квас бодрит, освежает, благоприятно влияет на организм человека, за что и пользуется повышенным спросом у горожан коротким северным летом.

Кроме пива и безалкогольных напитков акционерное общество "Сыктывкарпиво" выпускает до 500 тонн майонеза трех наименований - "Провансаль", "Весна" и "Застольный", каждый из них отличается высокими вкусовыми качествами и достойно украшает стол любой хозяйки. Майонез фасовывается в стеклбаночки емкостью 250 грамм и коробочки из полимерных материалов емкостью 200 грамм. К празднику работники завода подготовили подарок жителям города, и сегодня каждый горожанин может приобрести к праздничному столу майонез в удобной литровой упаковке.

Достаточно давно на заводе освоен выпуск горчицы "Столовая", до 30 тонн в год ароматной и острой приправы выпускается предприятием для гурманов и любителей острой пищи.

Из натурального сырья в ОАО "Сыктывкарпиво" изготавливается до 100 тонн киселя в год. "Малиновый", "Вишневый", "Фруктово-ягодный" - кисели являются незаменимым продуктом для детского и диетического питания.

