



**ДАВЛЕКАНОВСКИЙ
КОМБИНАТ МЯСНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**Регион-магнит:
лучшие практики
привлечения
молодежной аудитории**

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

ООО «Давлекановский
комбинат мясных полуфабрикатов»

2025

О компании



Группа компаний «Добрынинъ» представляет собой крупную организацию, занимающую лидирующую позицию в производстве и распространении замороженных полуфабрикатов на территории Республики Башкортостан. Центральный офис холдинга расположен в городе Уфа, дополнительно функционируют крупные филиалы в Челябинске и Екатеринбурге. Холдинг владеет двумя торговыми марками: «Добрынинъ» и «Давлекановский».

Все комбинаты холдинга оснащены новейшим европейским оборудованием, позволяющим производить натуральные полуфабрикаты, отвечающие требованиям современных потребителей: натуральный состав, ручная лепка, вкус и качество, не уступающие домашней кухне.



Натуральные полуфабрикаты
из Башкирии

История образования



2004

Открыто первое производственное предприятие в Уфимском районе, ставшее стартовой точкой деятельности компании в качестве производителя

2007

Основано предприятие ООО «Давлекановский комбинат мясных полуфабрикатов», который стал второй производственной единицей компании

2012

Открыт первый магазин «Давлекановские полуфабрикаты», ставший стартовой точкой в развитии сети фирменных магазинов по всей России

2019

Проведена масштабная модернизация комбинатов, что позволило вдвое увеличить объемы производимой продукции

2022

Аккредитация по системе ХАССП: подтверждён высокий стандарт качества и безопасности на всех этапах производства

2025

Масштабное развитие франшизы фирменных магазинов в Республике Татарстан, Москве и Московской области, Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

Миссия компании

Слоган компании
«Мы готовим, вы отдыхаете!»

Группа компаний «Добрынинъ» производит качественные полуфабрикаты из натуральных ингредиентов, которые быстро готовятся и экономят ваше время. Мы особенно ориентированы на занятых профессионалов, работающих людей и одиночные домохозяйства, которым важно получать вкусные и сытные блюда без лишних хлопот.

Наша миссия — заботиться о людях и делать их жизнь проще. Мы понимаем, как ценно время, Особенно у занятых людей, и хотим, чтобы оно было посвящено себе, семье и важным моментам, а не на долгие приготовления пищи.

Наша цель — не только предложить вкусные продукты, но и создать атмосферу тепла и комфорта в каждом доме, даря радость и заботясь о вашем благополучии.



Почему важно привлекать молодежь?

- Молодежь – это двигатель экономики и инноваций в регионе
- Привлечение и удержание молодых специалистов предотвращает отток кадров
- Активное участие молодежи способствует социальному развитию
- Молодые люди формируют имидж региона как прогрессивного и динамичного



Ежегодно наша компания предоставляет студентам профильных специальностей возможность проходить практику на своих предприятиях и в подразделениях. Участники, которые положительно зарекомендовали себя во время учёбы, получают приглашение на работу в компании.

Мы активно расширяем свое участие в образовательном процессе, вкладывая средства в развитие квалифицированных кадров для агропромышленного комплекса!

Привлечение молодёжи к активному участию в развитии региона является важнейшей задачей, требующей внедрения инновационных методов и тщательного изучения предпочтений молодого поколения. Для успешного вовлечения молодых жителей необходимы мероприятия, ориентированные на создание благоприятных условий для самореализации, повышение привлекательности региональной экономики и улучшение инфраструктуры. Важно обеспечить доступность образовательных ресурсов, поддерживать инициативы в области культуры и спорта, развивать волонтёрские движения и создавать комфортные условия для проживания и творчества. Это позволит создать устойчивые механизмы привлечения талантливой молодёжи, способствующей дальнейшему процветанию региона.

Ключевые факторы привлекательности региона

- Доступность образования и карьерных возможностей в регионе
- Развитая инфраструктура для досуга и спорта
- Поддержка стартапов и молодежных инициатив
- Культурная и творческая среда для самореализации



Под руководством опытных руководителей комбината студенты и выпускники учебных заведений получают необходимые профессиональные навыки и приобретают опыт решения практических задач. Это способствует развитию необходимых профессиональных качеств и навыков. Таким образом, такая практика является взаимовыгодной как для начинающих специалистов, так и для организаций, обеспечивающих своим сотрудникам возможности для карьерного роста и профессионального совершенствования.



Директор ООО
«ДКМП» Султанбаев
Урал Радмирович



Начальник производства
ООО «ДКМП» Романюк
Олеся Викторовна



Главный технолог ООО
«ДКМП» Морозова
Ольга Петровна

Фахреев Данэль Димович работает технологом в цехе по производству колбас и мясных деликатесов. Он выпускник **Башкирского государственного аграрного университета** по специальности **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**.

С 2025г. Данэль Димович запустил производство премиальной линейки продукции, которая включает в себя: сырокопченную колбасу, краковскую колбасу по ГОСТу, свиную и куриную ветчину в синюге по ГОСТу, свиную грудинку, свиные ребра, сардельки и сосиски. Продукция производится с использованием передовых технологий и натурального сырья, обеспечивая высокий уровень качества и аутентичный вкус.



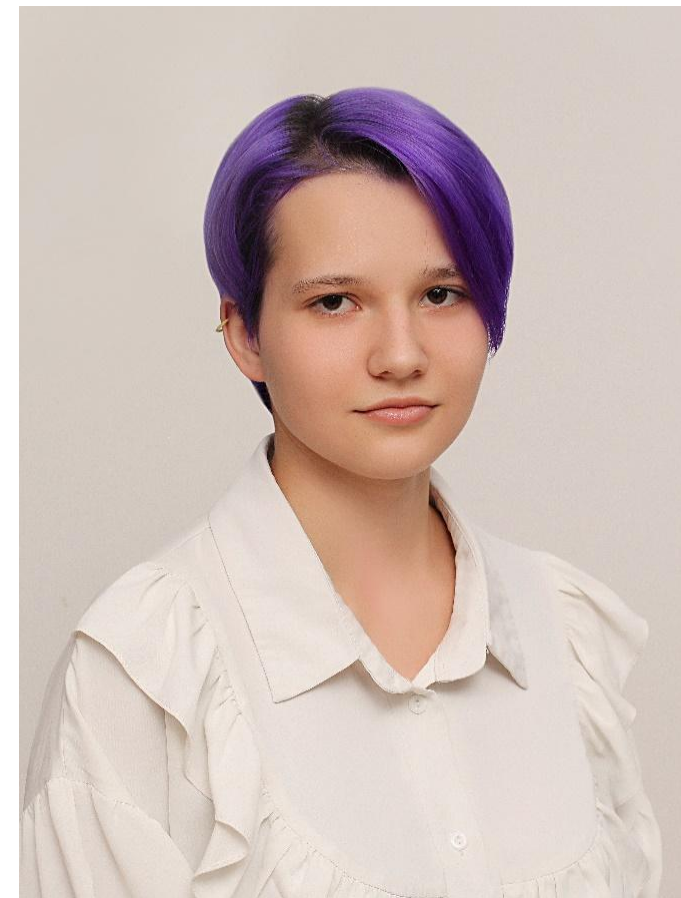
Бессолов Кирилл Сергеевич работает технологом. Он выпускник **Башкирского государственного аграрного университета** по специальности **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**.

Согласно разработанной Кириллом Сергеевичем рецептуре производятся высококачественные полуфабрикаты, включая голубцы и фаршированные перцы. Им также была создана новая рецептура традиционного башкирского блюда «Элэш», успешно внедренная в производственный процесс. Сегодня объем производства Элэша превышает 5 тонн в месяц.



Сараева Виктория Сергеевна работает технологом в цехе по лепке полуфабрикатов (пельмени, вареники, учпучмак). Она студентка ГБПОУ Аксеновский агропромышленный колледж имени Н.М. Сибирцева. Специальность **Технология переработки сельскохозяйственной продукции.**

Виктория Сергеевна несет ответственность за контроль качества используемого сырья и произведённых полуфабрикатов, а также занимается подготовкой и обучением новых сотрудников. Она активно участвует в инновационных процессах компании, включая разработку рецептуры нового вида пельменей «Столичные».



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Привлечение молодежи требует комплексного подхода, включающего образование, инфраструктуру, технологии и социальные проекты. Успешные регионы создают условия для самореализации, карьерного роста и комфортной жизни молодых людей. Внедрение лучших практик позволяет не только удерживать молодежь, но и привлекать новых талантов, способствуя устойчивому развитию территории.

Мы всегда открыты для талантливых и целеустремленных людей.

Мы верим, что каждый сотрудник - это ценный вклад в наш общий успех. Поэтому мы предлагаем:

- Стабильность и уверенность в завтрашнем дне.
- Дружный и поддерживающий коллектив.
- Возможности для профессионального роста и развития.
- Конкурентную заработную плату

