История Успеха: центр «Мой бизнес» помог приморскому производителю морских деликатесов нарастить мощность в четыре раза

Центр «Мой бизнес» оказал поддержку приморскому производителю продукции из морских деликатесов и помог запустить на предприятии новое оборудование. Компания «Дальстам-Марин» уже несколько лет занимается выращиванием и переработкой дальневосточных морепродуктов — это предприятие полного цикла. Фермы, где выращивают мидии и другие биоресурсы, находятся в экологически чистом районе острова Русский, в бухте Воевода вдали от судоходных путей. Цех по переработке расположен в районе Снеговой пади во Владивостоке, поэтому продукт быстро попадает на производственную линию — всего за несколько часов после вылова. Многие приморцы пробовали мидии, выращенные предприятием на гастрофестивале мидий, который проходил во Владивостоке в мае этого года. Предприятие развивается стремительно, поставляя продукцию как на внутренний рынок, так за границу. А помогает ему в этом подразделение центра «Мой бизнес» — Региональный центр инжиниринга.  
  
— У нас индивидуальный подход к каждому предприятию, которое обращается за поддержкой. Мы знакомимся с руководителями, осматриваем производство, проводим технический аудит и разрабатываем план развития. Наша цель — повысить производительность и экономическую эффективность предприятия. Это длительный процесс, который может занимать от нескольких месяцев до 2-3 лет в зависимости от потребностей конкретной компании, — рассказал заместитель директора Регионального центра инжиниринга Приморского края Сергей Капацын.  
  
Предприятие «Дальстам-Марин» обратилось за государственной поддержкой в центр «Мой бизнес» в июне, и меньше чем за полгода им помогли разработать проект модернизации, подобрать оборудование и запустить в эксплуатацию новую холодильную камеру шоковой заморозки.  
  
  
  
По словам генерального директора предприятия Александра Патрина, в технологическом процессе изначально присутствовал этот этап, но новое оборудование позволило в три раза ускорить период заморозки и как следствие - увеличить объем перерабатываемой продукции с 1 до 4 тонн в смену.  
  
— Региональный центр инжиниринга помог нам разработать всю техническую документацию на условиях софинансирования. Мы заплатили лишь 5% от стоимости услуги, остальные 95% оплатил центр. Это очень хорошая поддержка для нас, так,как такого рода услуги очень дорогие. Сэкономленные средства мы смогли направить на покупку оборудования. Такие программы поддержки дают нам возможность быстрее развиваться, — пояснил Александр Патрин.  
  
Специалисты Регионального центра инжиниринга продолжают оказывать поддержку предприятию. В будущем планируется автоматизировать мониторинг всех параметров производства: температуры, времени охлаждения, заморозки продукции и других. Сейчас ведется разработка комплексного плана развития, документ позволит компании начать предметный разговор с потенциальными инвесторами.  
  
  
  
Отметим, что поддержка малых и средних производственных предприятий Приморья обеспечивается в рамках национального проекта «МСП и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы». Подробнее узнать про помощь, которую оказывает Региональный центр инжиниринга, можно в офисах центра «Мой бизнес», по телефону 8 (423) 279-59-09 и на портале mb.primorsky.ru.