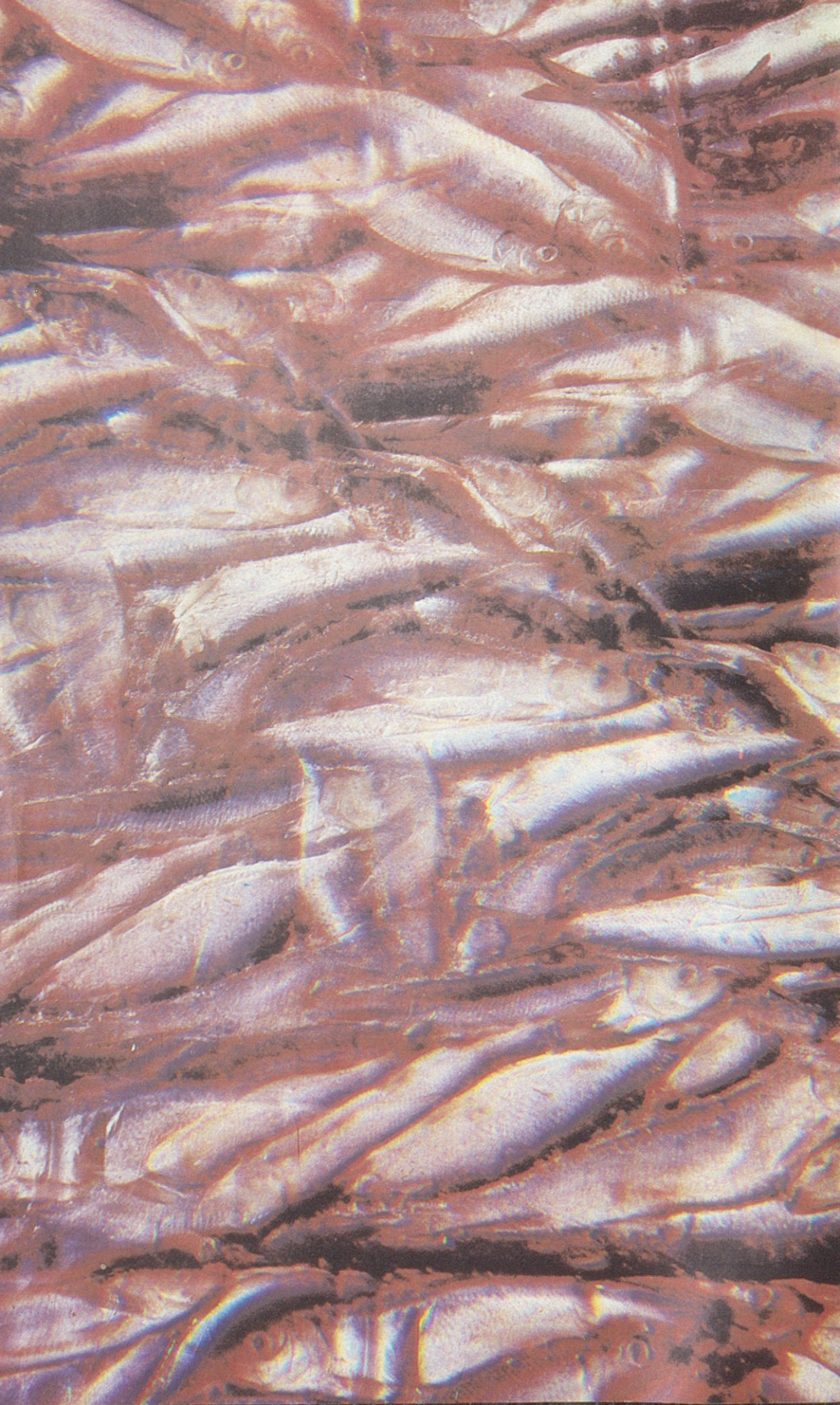


5
664.954 - mē



KAIJA

663.65



I32] lpp. 5

664.95 r-uf



**RĪGAS
ZIVJU KONSERVU
KOMBINĀTS**

KAIJA



Latv.
VALSTS BIBLIOTĒKA
89-

«KAJIA» ŠODIEN

«Kaija» ir uzkrājusi vairāk nekā 100 gadu ilgu pieredzi konservu, preservu ražošanas un skārda taras izgatavošanas jomā.

Uzņēmums, kas dibināts 1882. gadā, pašlaik ir kļuvis par vienu no lielākajiem Latvijas zivju rūpniecības uzņēmumiem. Šobrīd kombinātam ir četri galvenie ražošanas iecirkņi: zivju gastronomijas komplekss, konservu cehs, skārda taras cehs, saldētava 2000 tonnu produkcijai. Tā aizņem 90 000 m² lielu teritoriju, apkalpojošais personāls — apm. 800 cilvēku. «Kaija» ražo preču un pārtikas produkciju ar 178 nosaukumiem.

Atbilstošā modernā iekārta un ražošanas jaunākās metodes garantē produkcijai augstu kvalitāti. Balstoties uz savu bagāto pieredzi un cieši sadarbojoties ar zinātniskās pētniecības institūtiem, uzņēmumā pastāvīgi tiek radīti jauni produkcijas veidi. Šādas sadarbības piemērs ir Latvijā līdz šim nepazīstamais jaunais zivju kulinārijas produkts — puskūpinātā desa «KRONVERKSKAJA».

Uzņēmuma galvenais mērķis ir stabila iedzīvotāju nodrošināšana ar zivju produktiem.

KAJIA

«КАЙЯ» СЕГОДНЯ

«Кайя» накопила более чем столетний опыт в производстве консервов, пресервов, изготовлении жестетары. Основанное в 1882 году, предприятие в настоящее время является одним из крупнейших в рыбной промышленности в Латвии. Комбинат сегодня имеет четыре главных производства: комплекс рыбной гастрономии, консервный цех, жестебаночный цех, холодильник на 2000 тонн. Он занимает новую территорию 90 000 кв. метров, на нем трудится около 800 человек.

Ежегодно на «Кайе» выпускается 178 наименований то-варно-пищевой продукции. Современное оборудование, передовые методы производства обеспечивают высокое качество продукции. На основе собственного богатого опыта и в тесном сотрудничестве с научно-исследова-тельскими институтами на предприятии постоянно создаются новые виды продукции. Примером такого сотруд-ничества может служить разработка совершенно нового для Латвии продукта рыбной кулинарии — колбаса полукопченая «Кронверкская». Основная цель предприя-тия — стабильное обеспечение населения рыбными про-дуктами.

THE PRESENT DAY OF RĪGA FISH CANNERY «KAYA»

«Kaya» has gained more than 100-years experience in the production of canned products, preserves, tin boxes. Founded in 1882, nowadays the plant is one of the largest in fish industry of Latvia. «Kaya» has four main departments: fish delicatessen complex, canning shop, can making shop, cold storage of 2000 tons capacity. The plant occupies the territory of 90 000 square metres, its personnel consists of approximately 800 people.

«Kaya» produces 178 items of food and other products yearly. Modern equipment, advanced production methods provide for high-quality products. On the basis of its own wide experience and in close cooperation with research institutes new types of products are constantly created. The development of a totally new for Latvia fish product, namely «Kronverkskaya» smoked sausage, may serve as an illustration of such cooperation. The main object of «Kaya» today is to maintain an uninter-rupted provision of population with fish products.





KULINĀRIJA

Jaunais zivju gastronomijas komplekss, kas tika nodots ražošanā 1986. gadā, izstrādā pārtikas produkcijas trīs galvenās grupas: zivju kulināriju, kūpinātās zivis, preservus.

Zivju kulinārijas ražošanā «Kaijā» ir ieviests jauninājums — atbilstoši laikmeta prasībām ar modernu iekārtu tiek ražoti pilnīgi jauni kulinārijas veidi: zivju šniceles un zivju cīsiņi un desas. Liels pieprasījums ir pēc ceptas butes, ķilavām marinādē ar dillēm un sīpoliem, laša uzkožamās filejas, mencas un laša



želejā. Pastas preservi «Skumbrijas pasta «Pārsteigums»,» «Ķilavu anšovū pasta», kas tiek ražoti krāsainā steralkona iepakojumā, jau ir iekarojuši tirgu. ledzīvotāji augsti vērtē kūpinātos asarus, skumbriju, klikaču un citas kūpinātas zivis, kurām raksturīgs specifisks aromāts un garša. Kompleksa jaunajā mūsdienīgajā laboratorijā pastāvīgi tiek veikta izejvielu un produkcijas kontrole.

Saražotā produkcija tiek savlaicīgi nogādāta veikalos. Organizētās izstādes pārdošanas kalpo tirgus konjunktūras un «Kaijā» ražoto produktu pieprasījuma pētīšanai. Zivju gastronomijas kompleks ražo apmēram pusi no kombināta realizācijas kopējā apjoma.

KAIJA

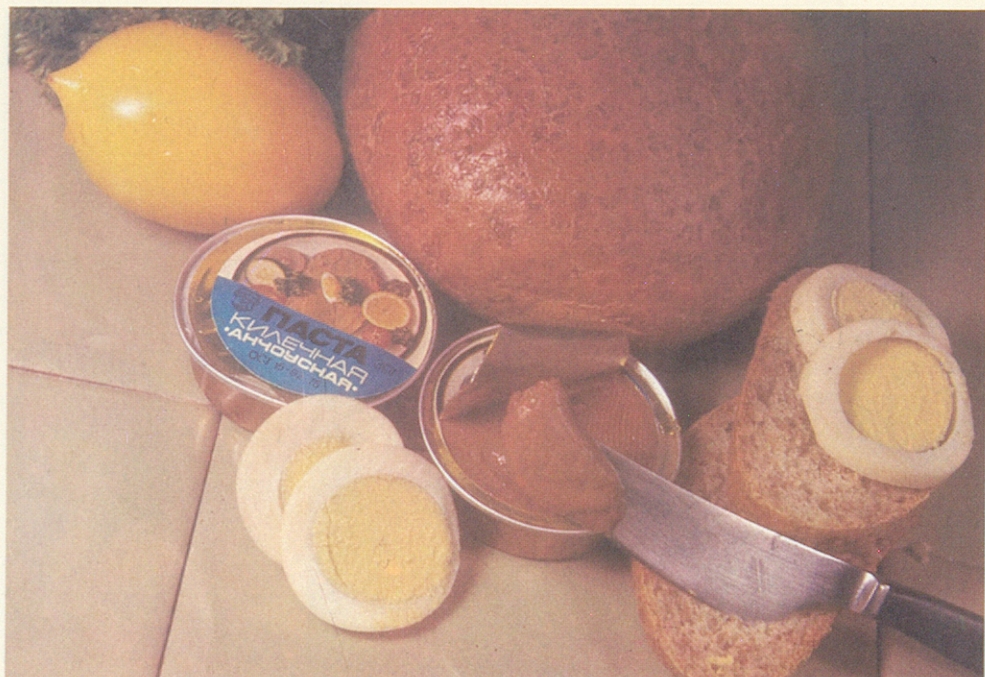


КУЛИНАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Новый комплекс рыбной гастрономии, открытый в 1986 году, вырабатывает три основные группы пищевой продукции:

- рыбная кулинария;
- копченая рыба;
- пресервы.

В производстве рыбной кулинарии на РРК «Кайя» сделан новый шаг — согласно требованиям времени на современном оборудовании начат выпуск совершенно новых



KALJA







видов кулинарии: рыбные шницеля, рыбные сосиски и колбасы.

Благодаря своим вкусовым качествам высокий спрос имеют жареная камбала, килька в маринаде с укропом и луком, филе закусочное из лосося, треска, лосось заливные. Пастообразные пресервы — паста скумбриевая «Сюрприз», паста килечная «Анчоусная», выпускаемые в красочной стерилконовой упаковке, уже завоевали рынок. Специфический аромат и вкус рыбы холодного и горячего копчения из окуня, скумбрии, клыкача и т. д. традиционно высоко ценятся населением.

В новой современной лаборатории комплекса постоянно ведется контроль сырья и продукции. Выработанная продукция своевременно направляется в магазины. Во время проведения выставок-продаж изучается конъюнктура рынка и спрос на рыбные продукты, выпускаемые на РПК «Кайя». Из общего объема продажи комбината комплекс рыбной гастрономии занимает около половины.



FISH DELICATESSEN PRODUCTION

A new complex of fish delicatessen built in 1986 produces 3 main groups of food-stuffs: fish delicacies, smoked fish and preserves. In accordance with present-day requirements and making use of modern equipment new types of fish delicacies were put on the market, such as fish schnitzels, fish frankfurters and sausages. Fried plaice, pickled sprats with dill and onion, salmon fillet snack, cod and salmon in jelly, are in popular demand due to their tastiness. Paste-like preserves «Mackerel Paste Surprise», «Anchovy Paste» produced in attractive stel-alcon packing have already won recognition on the market. Peculiar aroma and flavour of smoke-dry and hot-smoked fish, such as perch, mackerel, tooth-fish, are traditionally highly

KALJA





appreciated by consumers. Raw material and final products condition is constantly checked in a new modern laboratory of the complex. Shops are in time supplied with fish products. When exhibitions and sales are held market conditions and the demand on fish products are studied. The complex of fish delicatessen makes up about one half of the plant's total volume of sale.

KALJA



1988. gadā Rīgas centrā tika atklāts firmas veikals «Kaija».

В 1988 г. комбинат открыл фирменный магазин «Кайя» в центре г. Риги.

In 1988 firm shop «KaĶa» was open at the centre of Riga.





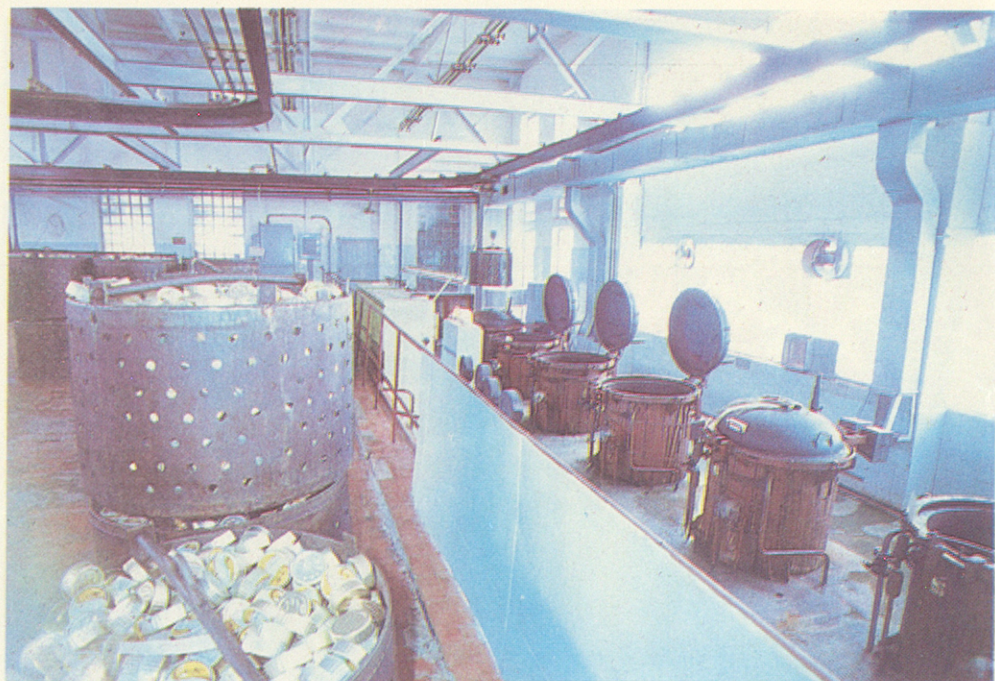
KONSERVU RAŽOŠANA

Konservu cehā tiek ražoti divu veidu konservi: dabīgie un blanšētie. Dabīgie konservi tiek ražoti bez pārtikas piedevām, blanšētiem konserviem tiek pievienota olīveļļa vai rafinēta saulespuķu eļļa, lai uzlabotu garšu. Visus konservus sterilizē autoklāvos.

Pircēji ir sevišķi iemīļojuši dabīgos konservus «Kalmārs dabīgais bez galvas ar ādiņu» un blanšētos konservus «Atlantijas sardīnes eļļā». 25% no saražoto konservu vispārējā apjoma tiek eksportēti. Galvenie iepircēji ir EPP valstis, Nikaragva, Kuba, Mongolija. Konservu ceha produkcija veido vienu trešdaļu no kombināta produkcijas realizācijas kopējā apjoma.

КАЛМАР





КОНСЕРВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Консервный цех вырабатывает консервы двух групп: натуральные и бланшированные. Натуральные консервы выпускаются без пищевых добавок, в бланшированные добавляется оливковое или рафинированное подсолнечное масло для улучшения вкусовых качеств. Все консервы стерилизуются в автоклавах.

Натуральные «Кальмар натуральный безглавленный с кожей», бланшированные «Сардины атлантические в масле» пользуются особой популярностью у покупателя.

Доля экспорта составляет 25% от общего объема выпуска консервов. Основные покупатели — страны СЭВ, Никарагуа, Куба, Монголия.

Консервный цех дает свыше трети общего объема продаж комбината.

КАНА



CANNING SHOP

Two types of canned products are produced here, namely plain canned products and blanched canned products. Plain canned products are made without any food additives whereas olive or refined sunflower oil is added to blanched canned products to improve their taste. All canned products are subject to sterilization in autoclaves. «Deheaded Plain Squid with Skin» and «Atlantic Sardines in oil» enjoy a special success. Proportion of export equals to 25% of the total volume of canned products output. The countries of the Council for Mutual Economic Aid, Nicaragua, Cuba, Mongolia are the main purchasers of «Kaya» production. Canning shop gives more than $\frac{1}{3}$ of the plant's total volume of sale.



SKĀRDA KĀRBU RAŽOŠANA

«Kaija» apgādā ar skārda taru ne tikai zivju rūpniecību, bet arī piena un gaļas un konditorejas rūpniecību. Ceham ir savs litogrāfijas iecirknis. Ceha produkcija veido vienu ceturtdaļu no kombināta realizācijas kopējā apjoma.

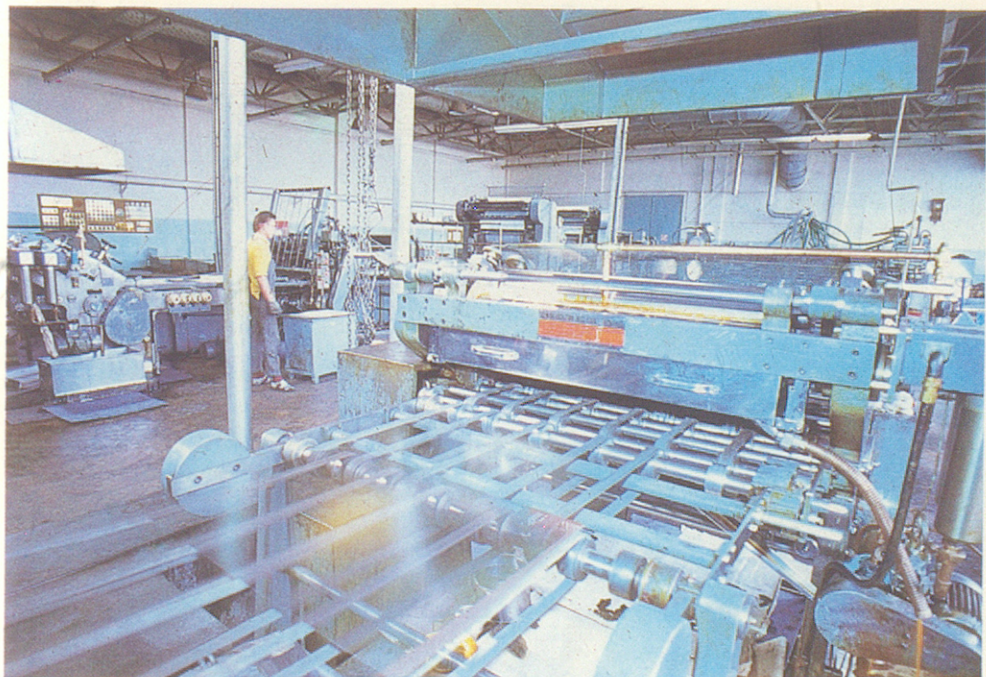
Рижский рыбоконсервный комбинат «Кайя» снабжает жестетарой не только рыбную промышленность, но также мясо-молочную и кондитерскую.

Цех имеет свой участок литографии.

В общем объеме продаж комбината цех занимает более одной четверти.

«Kaya» supplies not only fish industry with tin cans but also dairy and meat industry and confectionery industry as well. The shop has its own lithographic work area. Can-making facilities make up over $\frac{1}{4}$ of the plant's total volume of sale.

KAIJA





Katru gadu uzņēmums 600 000 rbļ. savu ienākumu piešķir sociālās un kultūras programmas īstenošanas vajadzībām. Kombinātam ir divas labiekārtotas kopmītnes jaunajām ģimenēm un meitenēm, tuvākajā laikā tiks celtas dzīvojamās mājas. Kombinātam ir arī bērnudārzs un mazbērnu novietne 110 bērniem.

Jaunajā administratīvajā ēkā darbojas ēdnīca ar 150 vietām, kafetērija, medpunkts ar zobārstniecības kabinetu un fizioterapijas kabinetu, ātrās palīdzības stacijas apkalpo ne tikai kombināta darbiniekus, bet arī visus zvejnieku mikrorajona «Vecmīlgrāvis» iedzīvotājus.

Katrs trešais «Kaijas» darbinieks ir jaunāks par 30 gadiem. Kombināta teritorijā atrodas kompleksais fizikultūras un atveseļošanas centrs ar saunu. «Kaijai» ir sava futbolkomanda, «Kaija» iznomā zāli volejbolistiem.

«Veselības dienas» ir kļuvušas par tradicionāliem ģimenes svētkiem. Kombināta darbinieki atpūšas un ārstējas pansionātos un sanatorijās, izmantojot bezmaksas ceļazīmes un ceļazīmes ar atvieglotiem noteikumiem. Darbinieki nostiprina veselību divās vasaras atpūtas bāzēs Baltijas jūras un gleznainās Gaujas krastos. Ar jahtu «Arguos» peldsezonas laikā var veikt izklaidēšanās braucienus pa Rīgas jūras līci. Bērni vasarā atpūšas pionieri nometnē. Zvejnieku kultūras nams «Ziemeļblāzma» viesmīlīgi ver durvis kombināta svētku vakaros — «Zvejnieku diena», «Kombināta diena», «Rudens svētki».

KAIJA



Каждый год предприятие выделяет из своей прибыли свыше 600 000 рублей на социально-культурную программу.

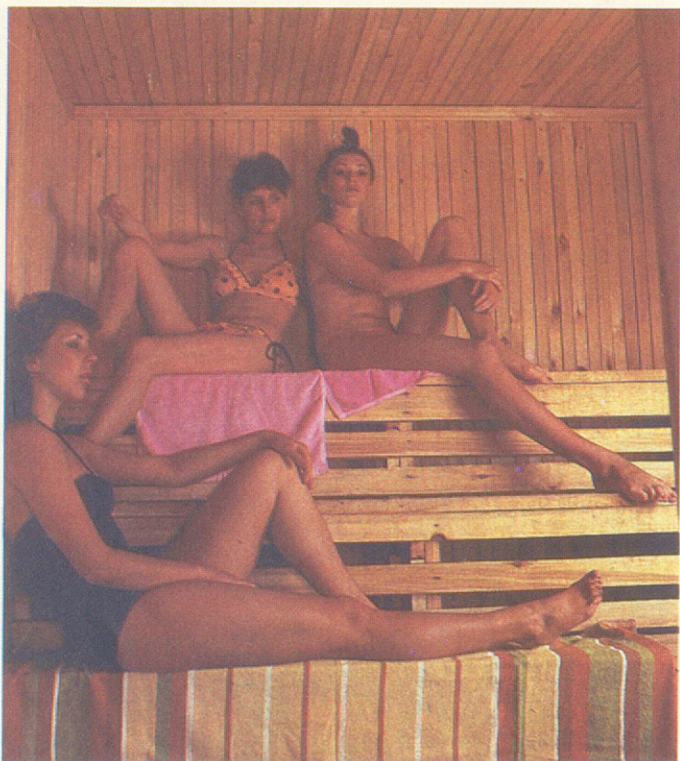
Комбинат имеет два благоустроенных общежития для молодых семей и девушек, в ближайшем будущем будут строиться жилые дома. Также имеется детский сад-ясли на 110 мест. В новом административном здании работает столовая на 150 мест с кафетерием; размещается медпункт комбината с зубоврачебным кабинетом и кабинетом физиотерапии, станция скорой помощи обслуживает не только работников комбината, но и всех жителей рыбацкого микрорайона Вецмилгравис.



Каждый третий на РРК «Кайя» моложе 30 лет. На территории комбината расположен комплексный физкультурно-оздоровительный центр с сауной. РРК «Кайя» имеет свою футбольную команду, арендует зал для волейболистов. «Дни здоровья» — традиционные семейные праздники. По льготным и бесплатным путевкам работники отдыхают и лечатся в пансионатах и санаториях. Две летние базы отдыха, на берегу Балтийского моря и живописной реки Гауя, укрепляют здоровье работников. Собственная яхта «Аргус» в течение купального сезона совершает прогулки по Рижскому заливу. Дети отдыхают летом в пионерском лагере. Двери Дворца культуры рыбаков «Зиельблазма» круглый год гостеприимно открыты для праздничных вечеров комбината — «День рыбака», «День комбината», «Праздник осени».

КАИЯ





Every year «Kaya» allots more than 600 000 roubles of its profit for the social and cultural purposes. The plant has two halls of residence with modern amenities: one for young families and the other for women. Dwelling houses construction is planned in the nearest future. There are also cheche and kindergarten for 110 children. A canteen (seating capacity 150) with a cafe, a first-aid post with dental surgery and physiotherapy are quartered in a new administration building of the plant. Not only the personnel of «Kaya» is served by the first-aid post but also all those living in Vetsmilgravis district.

Every third worker at «Kaya» is younger than 30. Training- and recovery centre is situated on the territory of the plant. «Kaya» has its own football team, it takes a gym on base for those who go in for volley-ball. The so-called «Health Days» are traditional family festivities. Workers get vouchers free of charge or at cut price which give the opportunity to rest and to recover their health at holiday hotels and in sanatoria. Two summer rest homes on the coast of the Baltic Sea and on the bank of the picturesque river Gauya also contribute to health restoration of the «Kaya»'s workers. In summer the yacht «Argus» belonging to the plant makes excursions in the Gulf of Riga. Children take their rest in young pioneer summer camps. All the year round the fishermen cultural centre «Ziemeļblazma» hospitably opens its doors for the parties organised by the plant, such as «The Fishermen Day», «The Plant Day», «Autumn Festival» etc.

KAYA



Kombināts pastāvīgi nostiprina un paplašina lietišķos sakarus kā mūsu valsts robežās, tā arī ārpus tām. Lietišķo tikšanos laikā «Kaijā» tiek pārrunāti jautājumi par jaunu modernu iekārtu uzstādīšanu, tiek apspriesta ražotā produkcijas kvalitāte un sortiments. «Kaija» ir vairākkārt apbalvota ar PSRS un LPSR Tautsaimniecības sasniegumu izstāžu diplomiem. XI un XII piecgadē uzņēmums 9 reizes kļuva par Vissavienības un republikas sociālistisko sacensību uzvarētāju. Par XI piecgades plāna veiksmīgu izpildīšanu kombināts apbalvots ar PSKP CK un Vissavienības Ministru Padomes diplomu un ceļojošo Sarkanu karogu.



Комбинат постоянно укрепляет и расширяет деловые связи как внутри страны, так и за рубежом.

Во время деловых встреч на РПК «Кайя» обсуждаются вопросы установки нового современного оборудования, высказываются суждения о качестве и ассортименте выпускаемой продукции и другие вопросы.

РПК «Кайя» неоднократно награждался дипломами Выставок достижений народного хозяйства СССР и Латвийской ССР. За одиннадцатую и двенадцатую пятилетки предприятие 9 раз выходило победителем всесоюзных и республиканских социалистических соревнований. За успешное выполнение планов одиннадцатой пятилетки комбинат награжден дипломом ЦК КПСС и Совета Министров СССР и переходящим Красным знаменем.

«Kaya» constantly strengthens and expands business relations in this country and abroad. During business meetings the problems of new modern equipment installation, quality and assortment of produced goods, etc. are discussed. More than once the Prizes of the USSR and LSSR Exhibitions of Economic Achievements were awarded to «Kaya» plant. Nine times was the plant a Winner of the all-union and the republican socialist emulations. «Kaya» was granted with the CPSU Central Committee and the USSR Council of Ministers Diploma and the challenge Red Banner.

КАЯ



Rīgas zivju konservu kombināts «Kaija»,
Rīgā, Atlantijas ielā 15
tel. 349800
Latribprom

Rietumu baseina vissavienības
zivju rūpniecības apvienība

Рижский рыбоконсервный комбинат «Кайя»
226020 г. Рига, ул. Атлантия, 15
тел. 349800
ПО «Латрыбпром»
ВРПО «Запрыба»

Fish Cannery Plant «Kaija»,
Riga, Atlantijas Street 15,
Telephone: 349800
Latrybprom, Zapryba

10.50/



Министерство рыбного
хозяйства ВРПО «Запрыба»
П/о «Латрибпром»

Рижский рыбоконсервный
комбинат «Кайя»

Проспект
Рига 1988

Ответственный за выпуск
В. Мельник

Оформление и цветное фото
В. Петраева

Техн. редактор
Л. Рубуле

Zivsaimniecības ministrija
Rietumu baseina vissavienības
zivju rūpniecības apvienība
«Latribprom»

Rīgas zivju konservu kombināts
«Kaija»

Prospekts
Rīga 1988

Atbildīgais par izdevumu
V. Meļņiks

V. Petrajeva krāsu
foto un noformējums

Tehn. redaktore
L. Rubule

KAIJA

Nodots salikšanai 28.03.88. Parakstīts iespiešanai 1.12.88. JT 13350. Formāts 70X90/12. Krīta papīrs. Zurnālu cirstā garnitūra. Ofsetiespiedums. 2,63 uzsk. iespiedl., 3,10 izdevn. l. Metiens 10 000 eks. Pasūt. Nr. 812. Bezmaksas. Rīgas zivju konservu kombināts «Kaija.» 226020, Rīgā, Atlantijas ielā 15. Iespriests Latvijas KP CK izdevniecības tipogrāfijā, 226081, Rīgā, Balasta dambī 3.

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0308029195





кальмар
натуральный
разглавленный
с кожей

МЕТРО 240г

РИЖСКИЙ РЫБОКОМБИНАТ

FILETUS

СЕЛЬДЬ
АТЛАНТИЧЕСКАЯ
БЛАНШИРОВАННАЯ
В МАСЛЕ

ATLANTICAS
sardines
САРДИНЫ
АТЛАНТИЧЕСКИЕ
В МАСЛЕ

ПАСТА
КРЕТТА
АНЧОУСЫ