

SE'AT FOOD INDUSTRY

SE'AT AS VAST AS THE WORLD



از دل باغ تا خط تولید

مواد اولیه محصولات شرکت سعث از بهترین و مرغوب‌ترین باغ‌ها و مزارع تأمین می‌شود؛ ارتباط مستقیم با کشاورزان و تأمین‌کنندگان محلی، این امکان را فراهم کرده تا محصولاتی تازه، خالص و با قابلیت ردیابی وارد خط تولید شود.

پس از برداشت، آجیل و خشکبار وارد کارخانه سعث می‌شوند، جایی که با استفاده از ماشین‌آلات تمام‌آutomاتیک، مراحل پاکسازی، رطوبت‌گیری، فرآوری، تست کیفی و بسته‌بندی به صورت کاملاً بهداشتی و تحت نظارت تیم کنترل کیفیت انجام می‌گیرد. این مسیر دقیق و کنترل شده، ضامن طعم اصیل محصول نهایی است.



محبوبیت رو به رشد؛ تغذیه‌ای برای نسل نو

آجیل و خشکبار به دلیل ارزش غذایی بالا، سرشار از فیبر، پروتئین، اسیدهای چرب مفید، ویتامین‌ها و آنتی‌اکسیدان‌ها هستند که نقش مهمی در تقویت سیستم ایمنی، سلامت قلب، افزایش تم्रکز و انرژی روزانه دارند.

در سال‌های اخیر، مصرف آجیل در میان نوجوانان، ورزشکاران، کارکنان اداری و خانواده‌ها رشد قابل توجهی داشته است و همین افزایش تقاضا، بازار خشکبار ایران را به یکی از پویاترین و روند‌رشدترین حوزه‌های غذایی داخلی و صادراتی تبدیل کرده است.



بازار هدف ما، فراتر از مرزها

محصولات سعث هم‌اکنون در استان‌های شمالی کشور در حال توزیع هستند. با این حال، تمکز ما بر توسعه بازار در سراسر ایران و صادرات به کشورهای همسایه، آسیای مرکزی و حوزه خلیج فارس است. کیفیت بالا، بسته‌بندی استاندارد، و توان تولید در تیراز بالا، سعث را به شریک تجاری مطمئن برای شرکت‌های پخش، فروشگاه‌های زنجیره‌ای و بازرگانان صادراتی تبدیل کرده است.



سعث، سه دهه کیفیت، صداقت، توسعه

با افتخار، **گروه غذایی سعث** از جمله تولیدی‌هایی می‌باشد که با **سه دهه** فعالیت در تولید و پخش محصولات غذایی در استان‌های شمالی کشور شروع به فعالیت نمود؛

مجموعه سعث با هدف تولید محصولات باکیفیت به سبد خانواده و چشم انداز اشتغال زایی برای تمام جوانان استان و کشور و با محوریت اخلاق مداری و رضایت مصرف کننده در بهترین حالت در حال توسعه شعبات خود در سراسر کشور پهناور ایران عزیzman می‌باشد.

با توجه به نیاز جامعه که اکثریت آن‌ها را نوجوانان و جوانان نسل نو تشکیل میدهند، مجموعه سعث در سبد محصولات خود تنوع و به روز بودن و کیفیت و سلامت محور بودن محصولات تولیدی را در اولویت برنامه‌های خود قرار داده است.

یکی از بزرگترین افتخارات و ارزشها برای این مجموعه، کیفیت فوق العاده محصولات و رضایتمندی مصرف کنندگان عزیز می‌باشد که توانسته در این چند دهه فعالیت خود رشد بسیار بالای را داشته باشد و یکی از مهمترین عواملی که مجموعه غذایی سعث را نسبت به رقبای دیگر در عرصه تولید متمایز کرده دارا بودن مجهرز ترین و پیشرفته ترین دستگاه‌های تمام مکانیزه در خط تولیدات خود می‌باشد.



SE'AT FOOD INDUSTRY

گروه غذایی سعّت

SE'AT AS VAST AS THE WORLD
سعّت به وسعت ایران زمین



SE'AT FOOD INDUSTRY

گروه غذایی سعّت با سه دهه فعالیت در زمینه تولید و پخش محصولات غذایی، با هدف ارائه کیفیت برتر و اشتغالزایی برای جوانان کشور شکل گرفته است. این مجموعه با رویکرد رضایت مصرف کننده، اخلاق‌مداری و نوآوری، در حال گسترش فعالیت خود در سطح کشور و صادرات به کشورهای همسایه است. تنوع، سلامت‌محوری و بهروز بودن محصولات، اولویت اصلی در برنامه‌های سعّت می‌باشد. بهره‌گیری از پیشرفته ترین تجهیزات تمام‌مکانیزه، از دلایل تمایز این برند در صنعت غذایی کشور است.



ارتباط با ما

قائمشهر، شهرک صنعتی رستمکلا، صنایع غذایی سعّت

✉ info@se-atfood.com

📞 0112240341

🌐 www.seatnuts.com



مناسب برای بازار داخلی و صادرات

فرآیند تولید در گروه غذایی سعут مطابق با استانداردهای بینالمللی انجام می‌شود و بسته‌بندی‌ها قابلیت سفارشی سازی برای مشتریان عمد و صادرکنندگان را دارا هستند.



تنوع طعم‌ها و بسته‌بندی‌ها

تمامی مواد اولیه تحت نظرت کنندگان، محصولات بادام زمینی با طعم‌های مختلف ارائه می‌شوند تا رضایت حد اکثری مجذب شوند تا تازگی و طعم اصیل حفظ شود. شکل و استاندارد، مناسب برای فروش خردۀ فروشی و صادرات طراحی شده‌اند.



کارخانه سعut در قلب

استان مازندران، با فضایی وسیع و تجهیزات پیشرفته، به عنوان یکی از مراکز مدرن فرآوری و بسته‌بندی خشکبار کشور فعالیت می‌کند. این مجموعه با رعایت کامل استانداردهای بهداشتی و محیطی، به خطوط تولید تمام‌آutomاتیک مجهز شده که امکان فرآوری انواع آجیل و خشکبار در حجم بالا را فراهم می‌سازد. از جمله زیرساخت‌های این کارخانه می‌توان به دستگاه‌های سورتینگ دقیق، خشککن‌های صنعتی با کنترل هوشمند رطوبت، خطوط بسته‌بندی خودکار با قابلیت درج لیبل اختصاصی مشتریان، آزمایشگاه کنترل کیفیت پیشرفته، و انبارهای مدرن با سیستم کنترل دما و رطوبت اشاره کرد. تمام این امکانات در کنار تیم تخصصی کنترل کیفیت، تضمین‌کننده تولید محصولی سالم، تازه و قابل اعتماد برای بازارهای داخلی و صادراتی است.

