

Эталон качества

Бежево-вишнёвая упаковка с надписью «Исток» давно стала символом качества для красноярских потребителей молочной продукции. За этим брендом стоит одно из старейших и знаменитых аграрных предприятий нашего края — племзавод «Таёжный». Его стаж на сегодня перевалил за 80 лет, и ни разу за это время «Таёжка», как называют племзавод из Атаманово в народе, не изменил качеству своей продукции и не подвёл своих потребителей. Поэтому никакая, даже самая агрессивная и кричащая реклама конкурентов не может заставить красноярских покупателей изменить продукции под маркой «Исток».

Последние пять лет племзавод «Таёжный» регулярно становится золотым призёром международного конкурса «Лучшие товары Евразии — ГЕММА», а также является многократным дипломантом конкурса «100 лучших товаров России» и золотым лауреатом Международной академии качества и маркетинга в Санкт-Петербурге. Самую же высокую оценку продукции «Таёжного» дают потребители, у которых она пользуется неизменно высоким спросом на протяжении многих лет.

Сырьё — основа качества

На сегодня под маркой «Исток» выходит 15 наименований молочной продукции — молоко, кефир, сметана, йогурты и творог разных степеней жирности, а также брынза и сливочное масло. Вся эта продукция изготавливается предприятием исключительно из сырья собственного производства, которое поставляет животноводческое хозяйство «Таёжного». На данный момент стадо племзавода насчитывает 3 160 голов, из которых 1 164 — дойные коровы.

— В зависимости от сезона, в сутки предприятие надаивает 22—24 тонны молока. При этом за год от одной дойной коровы получается в среднем без малого 7 тонн молока. По продуктивности на одну корову мы традиционно входим в число лучших сельхозпредприятий края, — с гордостью отметил генеральный директор ЗАО «Племзавод «Таёжный» Александр Николаевич Губанов.

Секрет высоких надоев и качества исходного сырья для производства молочной продукции заключается в стабильной кормовой базе. Заготовкой кормов для стада предприятие занимается самостоятельно, и, в отличие от многих других сельхозпроизводителей, проблем с этим не имеет.

— К примеру, в этом году заготовлено 28 тысяч тонн сенажа — с запасом на будущий сезон. Готовим переходящий запас корма на тот случай, если последующий год выдаться неурожайным. Наши посевные угодья позволяют полностью закрывать вопрос с кормовым обеспечением животноводческого хозяйства, — рассказал Александр Николаевич.

Живое молоко

По словам начальника молочно-завода совхоза «Таёжный» Ольги

Кокоревой, именно качественное исходное сырьё в первую очередь позволяет предприятию получать качественный продукт на выходе. Плюс к тому — в производстве молока, кефира, сливок и прочих молочных продуктов в «Таёжном» используется только натуральное сырьё, без добавления сухого молока, а также консервантов, стабилизаторов и прочих «достижений» современной пищевой промышленности. Благодаря этому продукцию «Таёжного» врачи даже рекомендуют детям-аллергикам — она не содержит «химии», способной вызвать аллергические реакции.

— Не используем в производстве продукции консерванты, восстановленное сырьё и пищевые добавки — только натуральное молоко, поступающее на завод с трёх животноводческих отделений нашего племзавода. Закваску для изготовления кисломолочных продуктов — к примеру, кефирные грибки — мы также культивируем, выращиваем у себя на производстве, — отметила Ольга Кокорева.

Что касается технологий производства, то, в отличие от многих современных молокозаводов, в «Таёжном» молоко пастеризуют, а не стерилизуют. Именно поэтому продукты «Таёжки» сохраняют все полезные свойства натурального молока.

— В процессе стерилизации молоко доводят до кипения, в результате чего все микроорганизмы — как полезные, так и вредные — в нём уничтожаются. Следовательно, такое молоко утрачивает все свои полезные свойства. При пастеризации температура молока доводится до 92—95 градусов, благодаря этому в нём уничтожаются вредные бактерии, зато сохраняются полезные живые микроорганизмы. Обратите внимание, что срок хранения молока «Исток» составляет всего пять дней. Это свидетельствует о том, что перед вами именно натуральный продукт, — пояснила начальник таёжинского молокозавода.

Никакой соли и консервантов

Кроме молочной, племзавод «Таёжный» производит мясную продукцию, которая также выпускается под брендом «Исток». На сегодня в ассортименте мясных изделий 24,5—25 позиций, а в ближайшее время предприятие планирует расширить этот список.



Генеральный директор ЗАО «Племзавод «Таёжный» Александр Губанов.

Как рассказал Александр Николаевич, сейчас «Таёжный» строит цех мясных полуфабрикатов, где помимо нынешних изделий — пельменей, котлет, блинов, голубцов, фрикаделек — будут производить-

щее мясо, соль, перец, — подчеркнул руководитель «Таёжного».

Новые производственные мощности позволят предприятию перерабатывать весь объём производимого сырья. Сейчас, как признался



сы варёные и копчёные колбасы, сардельки и сосиски.

— В нашем мясном производстве мы также используем только собственное натуральное сырьё, без добавления соли, консервантов и пищевых добавок. Только настоя-

Губанов, около 200 тонн мяса в год «Таёжный» вынужден продавать сторонним переработчикам.

— Мы не хотим этого впредь делать. В конце концов, это наши деньги, которые сейчас мы отдаём другим производителям, — пояснил Александр Николаевич.

Профессионализм и опыт

Качественное сырьё, технологии и оборудование — это лишь половина успеха предприятия. Настоящее качество продукции могут обеспечить только люди, которые её производят. Коллектив «Таёжного» насчитывает около 600 человек, костяк его составляют местные жители (Атаманово, Мингуль, Сухобузимское), большинство из которых работают на племзаводе от 10 до 30 лет. О своих сотрудниках Александр Губанов говорит с особой гордостью.

— В ноябре 2014 года проходил очередной аграрный форум в Красноярске, на котором 13 работников нашего предприятия получили премии. А доярка из «Таёжного» третий год подряд занимает первое место по профессии, и уезжает с форума на «Шевроле Нива», — поясняет генеральный директор.

В своё время племзавод был подсобным предприятием Норильского

металлургического комбината, и в те годы на нём сложилась высокая производственно-технологическая дисциплина, как на промышленном производстве. Эти принципы сохранены в «Таёжном» по сей день — здесь чётко соблюдаются все технологии, налажена система охраны труда, отсутствуют разгильдяйство и безответственность.

Более того, на предприятии регулярно проводятся своего рода соревнования лучшего по профессии, направленные на стимулирование работников.

— У нас три животноводческих отделения, которые периодически соревнуются между собой. Битва, я вам скажу, идёт серьёзная... Тут ведь не только дело принципа — совхоз материально поощряет победителей. К примеру, по итогам последней проверки мы выделили на премии лучшим 360 тысяч рублей, — пояснил руководитель.

От производства до реализации

Мало произвести качественный продукт — его ещё нужно свежим доставить потребителю. И это не менее ответственная и сложная задача. Для её решения в «Таёжном» создан специальный логистический отдел, который занимается приёмом заявок и доставкой продукции потребителям.

— На территории края более 300 торговых точек, где реализуется наша продукция. В течение дня она, как правило, продаётся, а на следующий день доставляется свежая. Чтобы этот процесс был чётко отлажен, мы создали торговый отдел — набрали специалистов, закупили транспорт, организовали складскую базу в

Красноярске, — рассказал генеральный директор.

Производство под брендом «Исток» продаётся как в фирменных магазинах предприятия, так и в крупнейших торговых сетях края — «Командор», «Красный Яр», «Каравай» и других.

Таким образом, племзавод «Таёжный» организовал у себя так называемый замкнутый промышленный цикл — от производства до реализации. Как отметил Александр Губанов, руководить одновременно производством и переработкой сырья, логистикой, транспортировкой и реализацией готовой продукции очень непросто: каждый из этих процессов имеет свою специфику, требует от предприятия дополнительных усилий и немалых финансовых затрат. Однако племзавод «Таёжный» намеренно ставит перед собой такую задачу.

— Только связав на себе все процессы по производству и реализации, мы можем гарантировать высокое качество наших продуктов и их своевременное поступление потребителю. И спрос на нашу продукцию подтверждает, что мы всё делаем правильно, — подытожил руководитель «Таёжного».

Сергей ПЕТРОВ.

<http://sitebs.ru/blogs/22174.html>

