

Исток молочных рек — натуральное качество



Участие в престижных международных и российских дегустационных конкурсах этого года подтвердило высокий рейтинг продуктов, выпускаемых под торговой маркой «Исток». Какие факторы обеспечивают эффективное продвижение этого краевого бренда на молочном рынке?

Текст: Мария Кузнецова Фото: архив ООО «Племзавод «Таежный»

Племзавод «Таежный» сделал ставку на натуральное качество. Эксперты подтверждают: такой вкус может быть только у продуктов, которые производятся без добавления растительных жиров, соевых наполнителей и консервантов. Исторически совхоз был подсобным хозяйством Управления Главсевморпути и снабжал высококачественной продукцией Норильский промышленный регион. Сегодня предприятие стабильно занимает свою нишу в регионе и планирует набирать обороты. Секретами производства вкусных молочных продуктов делится **Александр Губанов, генеральный директор ООО «Племзавод «Таежный».**

— **Александр Николаевич, как удаётся сочетать в работе предприятия традиции натурального качества и современные технологии?**

— Чтобы молочная продукция была действительно качественной и натуральной, необходима серьезная комплексная работа по повышению продуктивности стада. В настоящее время в племзаводе «Таежный» содержится более 1150 дойных коров, продуктивность которых составляет в среднем 6,9 тыс. литров на каждую фуражную единицу. Ежедневный надой в зависимости от сезона — без малого 25 тонн, и это не предел, есть резервы для повышения показателей. Мы работаем с красноярским типом черно-пестрой породы — это итог многолетних усилий селекционеров региона. И вклад специалистов «Таежного» в проделанную работу весом, предприятие имеет соответствующий сертификат. Самое пристальное внимание уделяем состоянию здоровья животных: отработана гибкая система мониторинга, действует лаборатория. Исполняем сбалансированные полноценные корма — рацион стабильный на протяжении всего года, поэтому отсутствуют сезонные перепады состава молока.

Сенажи заготавливаются на основе многолетних трав, под такие культуры занято 13 тыс. га посевных площадей. Преимущество отдается бобово-злаковым травосмесям, для которых характерно высокое содержание белков и сахаров. Отлаженный производственный цикл, высокотехнологичное оборудование, выверенные рецептуры, профессиональная работа всего коллектива предприятия позволяют добиваться достойных результатов.

— **Свежую молочную продукцию нужно в короткий срок доставить потребителю, как организована логистика?**

— Хозяйство имеет собственную оптовую торговую базу в Красноярске и 20 фирменных павильонов «Исток», реализует продукцию в торговых сетях краевого центра, Железнодорожска и Сосновоборска. Молочная продукция, которую выпускает предприятие, не содержит консервантов и добавок — она натуральная и скоропортящаяся, срок хранения в среднем не более пяти суток при температуре +4 (±2) градуса. И только при взвешенном подходе к определению объемов отгрузки и четкой организации доставки можно избежать потерь. С этой целью и был создан логистический центр в Красноярске. Там обрабатывают информацию, полученную от представителей торговых сетей и площадок, куда поставляются товары под маркой «Исток», и там же формируется общий объем заявок. Производим ровно столько продуктов и в таком ассортименте, сколько сможем продать. Если говорить о ценовой политике, то ее, как и спрос, определяет качество. На нашем предприятии четко соблюдаются ГОСТы, что подтверждают проверки и победы в конкурсах. В июне этого года сливочное масло «Исток» — «Крестьянское» (МДЖ 72,2%) удостоено серебряной награды на дегустационном конкурсе «Молочная гордость России», проходившем в Угличе.



— **Этот год для «Таежного» стал урожайным на победы, какие еще продукты «Исток» отмечены экспертным сообществом?**

— В начале года на дегустационном конкурсе «Молочный успех-2015» в Москве Гран-при завоевало молоко «Исток» — «Белое золото» (МДЖ 3,2%). В Красноярске его можно купить в сети «Командор», специально для которой этот продукт разливается в бутылки. Серебряной награды жюри удостоило молоко «Исток» той же жирности, но в мягких пакетах, широко представленное во многих торговых точках региона. А из Углича наша делегация привезла четыре серебряные награды. Помимо масла, победы на конкурсе нам принесли сметана (МДЖ 20%) и творог (2%), а также брынза (40%). Думаю, что это серьезный аргумент в продвижении бренда, но важнее всего для нас оценка покупателей. Продукция «Исток» на прилавках не залеживается, возврат минимален — сотые доли процента от общего объема. Для предприятия это стимул развивать новые направления. Есть планы по дальнейшему расширению перерабатывающего направления. А константой в нашей работе остается высокая планка качества. **Р**