

Племзавод «Таёжный»:

«Именем своим дорожим, поэтому и за качество отвечаем»

Секрет успеха предприятия прост: изготовление продуктов без вредных добавок и консервантов, только из натурального сырья

На агропромышленном форуме Сибири, прошедшем в ноябре в Красноярске, традиционно подводили итоги работы сельскохозяйственной отрасли региона, награждали государственными и краевыми наградами передовиков. Среди лучших работников аграрных предприятий Красноярского края, получивших из рук губернатора Льва Кузнецова ключи от автомобилей, была и оператор машинного доения из племзавода «Таёжный» Пелогей Цветкова. Пелогей Ивановна, или Полина, как её называют коллеги, получила этот приз за наивысшую молочную продуктивность коров.

Животные доброту чувствуют

Всего Пелогей Цветкова надоила более 9 200 килограммов за год от каждой коровы. А в среднем в племзаводе за год получили 6,9 тысяч литров от каждой коровы. И этот результат - лучше, чем в других хозяйствах региона.

Как удаётся добиваться такого результата?

Этот вопрос корреспондент журнала «Земля и Люди на Енисее» задал Полине Ивановне.

- Ничего особенного я не делаю, - скромно отвечает Цветкова. - Нужно просто к животным подход знать, с плохим настроением на дойку не приходиться, ведь коровы, они, как люди, всё чувствуют. Ласковое слово, добрые руки – и вот он результат – лучший в Красноярском крае.

- Любит она животных, - говорят о Полине Ивановне коллеги. – И животные ей отвечают тем же. – Никакого секрета нет: руки золотые, доброе отношение к животным.... Да, у нас все доярки такие, поэтому показатели рекордные удерживаем.

Производственный подход к молочному животноводству

Конечно, забота и почти душевный подход к животным – это хорошо. Но генеральный директор племзавода «Таёжный» Александр Губанов уверен: главное не только это, подход к работе



должен быть именно производственным.

- «Таёжный» - племзавод, - поясняет Губанов. – Завод – вот главное слово. Чтобы получить хорошее вкусное молоко, нужно строго соблюдать технологию производства: правильно приготовить корма, вовремя их дать и правильно ухаживать за коровами. Тогда и качество исходного продукта будет высоким, и количественные показатели тоже будут радовать.

Качество на постоянном контроле

Кстати, именно к качеству выпускаемой продукции в «Таёжном» относятся даже не с особым вниманием, а с неким трепетом, говоря: «Нам дорого имя и репутация». Недаром племзавод «Таёжный» Сузобузимского района известен на весь Красноярский край ещё с советских времён. Свято хранят традиции производства качественной продукции и сегодня, руководствуясь тремя основными принципами: только натуральное, свежее и без вредных добавок.

Качество контролируют в «Таёжном» на каждом этапе производства: от исходного сырья – молока, которое тестируют в собственной лаборатории, до конечного продукта. О многом говорит и то, что срок годности молочной продукции «Таёжного» 5 суток, при температуре хранения 5 градусов





С (+, - 2 градуса). Ни для кого не секрет, что месяцами хранятся только продукты, в производстве которых используют консерванты. И только натуральные и самые полезные молочные продукты имеют срок годности всего несколько дней.

В торговую сеть «Таёжного» каждый день поступает всё самое свежее. Поэтому молоко, сметана, йогурты, кефир, ряженка на прилавках не залеживаются. А всё дело в правильно выстроенной схеме работы с торговыми предприятиями.

- Мы всю продукцию производим по заявкам, - говорит Александра Губанов. - У нас есть отдел логистики, который собирает и анализирует информацию о покупательском спросе. И в соответствии с полученной информацией на следующий день мы производим и поставляем ровно столько продукции, сколько требуется. Поэтому у нас практически никогда не бывает возвратов, за исключением случаев механического повреждения упаковки.

Потребитель – главный контролёр

Но, конечно, главным оценщиком качества продукции является покупатель. По словам Губанова, если где-то произошёл сбой, продукция продаётся хуже. Поэтому именно уровень продаж тщательно отслеживает специальный отдел.

- Изучаются данные: в какой магазин, сколько единиц товара завезли, есть ли возвраты, сколько, - говорит Александр Николаевич. - Ежедневно город Красноярск получает от нас от 20 до 23 тонн разной молочной продукции. Каждый день на планёрке директор молзавода отчитывается по количеству возвратов. Обычно это 50-70 литров – меньше 0,001%. Если возврат вдруг возрастает, начинаем оперативно разбираться: из какого магазина вернули товар, почему? Причину устраняем.

Ложка дёгтя

Кстати, возможно, именно из-за принципиального подхода «Таёжного» к производству только из свежего и натурального сырья, есть небольшие затруднения в реализации определённых видов продукции, а именно, сливочного масла.



К стыду своему, я, человек, выросший в деревне, не знала, сколько нужно молока, для приготовления одного килограмма масла. Именно настоящего сливочного масла безо всяких сторонних добавок. 22 литра! Соответственно, и себестоимость такого масла получается 356 рублей за 1 килограмм. А в городских магазинах килограмм масла стоит 140 – 150 рублей. Что туда намешали, какой состав этого, с позволения сказать, продукта (маслом назвать язык не поворачивается), сказать трудно.

- Настоящее масло попросту не может столько стоить, - уверен Губанов. - Цена за 1 литр молока всем известна, умножаем на 22, сколько получается? Соответственно, 150 рублей – это не цена. А наш народ от настоящего хорошего сливочного масла попросту отвык. Их смущает, что оно, когда вынимаешь из холодильника, ломается. Но именно это и «выдаёт» натуральный продукт! Хочется донести до покупателей: если масло остаётся эластичным даже при низкой температуре, в нём половина растительных жиров. Это масло – ненастоящее!

О вступлении в ВТО

Думаю, уже нет такого человека, кто бы не знал о том, что наша страна нынешним летом вступила во Всемирную торговую организацию.

Соответственно, что будет в скором времени, в связи с этим, с нашим продуктовым рынком тоже понятно большинству. Границы страны откроются для доступа зарубежным производителям, на полках магазинов появятся продукты из-за границы. Многие специалисты уверяют: качественные и по низкой цене. А многие сельхозтоваропроизводители опасаются, что этой жёсткой конкуренции не выдержат.

Этих опасений в «Таёжном» не разделяют. По словам Александра Губанова, конкурировать здесь готовы.

- Конечно, о вступлении в ВТО мы узнали не вчера, - говорит Александр Николаевич. - Но ажиотажа эта новость на нашем племзаводе не спровоцировала. Что будем делать? Да мы итак всё это делаем каждый день: выпускаем качественную продукцию, которой, уверен, наш покупатель останется верным.

И о дальнейших планах Губанов тоже говорит достаточно скромно и сдержанно: немного расширят линейку йогуртов, в скором времени на прилавках магазинов появятся йогурты со злаками. Ну, и в общем, будут продолжать работать на поддержание честного и добросовестного производителя качественного и натурального продукта.

Татьяна ПАНТЮШЕВА,
фото автора.