

Мария ВЛАДИМИРОВА

Эффект масштаба

Более 100 миллионов долларов - на такой экспортный показатель вышли в этом году предприятия мясо-молочной отрасли Гомельщины. Продукция поставляется в 28 стран мира. Приоритетными остаются рынки России, Украины и Казахстана, и работа по диверсификации рынков сбыта продолжается. Координирует производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятий мясо-молочной отрасли области ОАО "Управляющая компания холдинга "Гомельская мясо-молочная компания".

- В структуру холдинга, который был создан в январе 2011 года на базе государственного объединения "Гомельмясомолпром", входят 3 мясоперерабатывающих комбината, 9 молокоперерабатывающих заводов, 2 торговых дома, - рассказывает генеральный директор Сергей Баборыко (на фото). - Цель объединения этих производственных мощностей - уменьшить издержки и достичь большей эффективности в работе. И, как показывает практика, у этой формы ведения бизнеса есть свои преимущества. Сегодня их очевидность признают и руководство области, и руководители предприятий, входящих в структуру холдинга. Налицо крепнущая управляемость мясо-молочной отраслью. Объединенные в одном мощном комплексе, наши предприятия уверенно вступают в конкурентную борьбу, выпуская и продвигая на рынок конкурентоспособную продукцию. Централизованы главные бизнес-процессы, а это обеспечивает единую рекламу и дает возможность выводить на зарубежный рынок продукцию под единым брэндом. Объединены сети сбыта, консолидированы закупки сырья и материалов. Сегодня у нас действует единая система контроля качества сырья. Создана общая маркетинговая структура, охватывающая рынки стран ближнего и дальнего зарубежья. Улучшился и инвестиционный климат: объединения холдингового типа более понятны и приемлемы для иностранных инвесторов.

- Сергей Николаевич, на какие новые рынки выходит сегодня холдинг "Гомельская мясо-молочная компания"?

- Немало интересных предложений принесла нам весна этого года. В середине мая наши мясо-молочные предприятия посетили представители бизнеса Свердловской области. Обсуждены вопросы продвижения продукции на рынок Уральского федерального округа. Уточнено подписание дилерских договоров и соглашений о поставке продукции в Уральский регион. Под единым брэндом предприятия холдинга были представлены на международной выставке в столице Казахстана. Кстати, в Астане мы не только завязали много деловых знакомств, но и не упустили случая больше узнать о мясо-молочном рынке Казахстана, условиях работы на нем. Сейчас прорабатываем дилерские соглашения.

Закрепляемся и на украинском рынке. Мы уже заняли там собственную нишу не только по экспортным поставкам масла - расширен экспорт цельномолочной продукции и молочных консервов. Активно продвигаются три ассортиментные линии: традиционная молочная продукция, детское питание и молочные продукты с лечебно-оздоровительным эффектом. По молочному направлению открыто представительство в Киеве. Идут переговоры о новых направлениях деятельности в Житомире. Там уже создано совместное предприятие, 51 процент акций которого принадлежит нам. На украинский рынок продвигается и продукция одного из наших мясокомбинатов. А конкурировать с украинским мясом - дело очень сложное. И то, что нашу продукцию там приняли, говорит о высоком качестве наших мясных деликатесов. Все предприятия холдинга экспортно ориентированны. И за первое полугодие 2011-го мы уже прибавили к прошлому году более 50 процентов. Подросли по экспорту более чем в полтора раза.

- Нарращивание экспортного потенциала не ущемляет белорусских потребителей?

- Ни в коем случае. Отечественный рынок был и остается приоритетным. Но нынешние производственные мощности молокозаводов холдинга позволяют перерабатывать

до 1,06 млн. тонн молока в год, или 2,4 тысячи тонн молока за смену. Имеются возможности для выработки за смену до 70 тонн масла, 615 тонн цельномолочной продукции, 6 тонн сычужных сыров, 204 тысяч условных банок молочных консервов, 14 тонн мороженого, 20 тонн сухого цельного молока, 30 тонн сухого обезжиренного молока и 5 тонн казеина. Этого более чем достаточно, чтобы не только закрыть потребности местного рынка, но и наращивать экспортный потенциал.

Современные мощности мясоперерабатывающих комбинатов дают возможность выпускать за смену 272 тонны мяса и мясopодуктов, 43 тонны колбасных изделий, 9,5 тонны мясных полуфабрикатов, 7 тысяч условных банок мясных консервов, 15 тонн сухих животных кормов, что в разы превышает потребности региона в этой продукции. При этом все заводы и комбинаты оснащены современным оборудованием отечественного и импортного производства, что в сочетании с передовыми инновационными технологиями дает конкурентоспособное соотношение классического вкуса продукции и ее высочайшего качества. Думаю, мы продолжим наращивать экспорт.

Жлобинский мясокомбинат, созданный в 1977 году, сегодня не только акционерное общество, но и агрофинансовая промышленная компания. В структуру мясокомбината входят комбикормовый завод, птицефабрика и сельскохозяйственные предприятия - СПК "Степской" и "Китинг". В настоящее время ОАО "Жлобинский мясокомбинат" относится к числу крупнейших предприятий по выпуску колбасных изделий.

Ассортимент выпускаемой продукции - более 500 наименований. Причем при производстве колбас здесь используется сырье белорусских производителей, а одним из принципов предприятия остается выпуск изделий без добавок.

Сбалансированный подход

В апреле этого года на 15-й международной выставке "Интерфуд-2011" в Санкт-Петербурге был проведен конкурс "Лучшая продовольственная продукция-2011". По его итогам в номинации "Баланс цены и качества" ОАО АФПК "Жлобинский мясокомбинат" получил Большую золотую медаль за продукт ветчинный копчено-вареный "Буженина нежная", изделие мясное сыровяленое "Закуска деревенская" и изделие из свинины сырокопченое "Пачастунак гаспадарскі".

- Большинство покупателей как раз и приобретает продукты по принципу "приемлемая цена и достойное качество", - отмечает Леонид Лукашевич (на фото), руководитель одного из крупнейших в Беларуси Жлобинского мясокомбината. - Такой формуле и соответствует широкий ассортимент нашей продукции. И предприятие не только располагает достаточными мощностями, но и оснащено сложным современным высокопроизводительным оборудованием с применением автоматизации и компьютеризации. Технологические отклонения в процессе производства исключены полностью. А это гарантирует стабильно высокое качество продукции, ее конкурентоспособность.

Разнообразный ассортимент выпускаемых колбасных изделий, продуктов из свинины и говядины насчитывает около 500 наименований. На основании изучения покупательского спроса систематически идет его обновление. Используем натуральное сырье, специи и пищевые добавки, прошедшие государственную гигиеническую регистрацию в Беларуси. Продукция соответствует ГОСТ и СТБ, имеет необходимые сертификаты для реализации как внутри страны, так и за ее пределами.

- Еще три года назад Жлобинский мясокомбинат не мог похвалиться своими экспортными показателями. В 2008-м на внешний рынок было поставлено всего 5 тонн колбасных изделий.

- Но уже в прошлом году мы отгрузили почти в 100 раз больше. За два с половиной года сделали все, чтобы мясные деликатесы из Жлобина стали известны не только белорусскому потребителю, но и заняли достойное место на зарубежных рынках. Сегодня экспортные поставки рассматриваются в качестве приоритетного пути развития. Основным импортером неизменно остается Российская Федерация. Недаром на российских выставках и международных конкурсах копчености и деликатесы из Жлобина не раз удостоивались высоких наград. Так, в прошлом году на международной выставке продуктов питания,

напитков и сырья для их производства "Продэкспо-2010" в Москве бекон "Венский" и продукт ветчинный "Корейка нежная" завоевали золотые медали. В Санкт-Петербурге на выставке-ярмарке "Агрорусь" золотой медалью отмечены: продукт из свинины сырокопченый "Грудинка "Венская", колбаса сыровяленая салями "Свиная", изделие свиное оригинальное "Закуска от тещи" и колбаса сырокопченая салями "Селянская". А на конкурсе-дегустации "ГУСТ" на лучший продукт 2010 года победителями признаны сосиски "Сливочные" и "Краковские", продукт ветчинный "Корейка нежная" и "Филе "Неженка". Белорусское общество защиты потребителей неоднократно награждало Жлобинский мясокомбинат хрустальным Гран-при за неизменно хорошее качество. Высокие награды международных выставок принес нам и этот год.

- В чем секрет успеха?

- В коллективной работе на высокое качество продукции. Сегодня мы не просто перерабатывающее предприятие. Наш комбинат - это вертикально интегрированная агропромышленная компания с полным производственно-сбытовым циклом. В составе АФПК "Жлобинский мясокомбинат" действуют филиалы: комбикормовый завод, фирменная торговля, сельскохозяйственные производственные кооперативы "Степской" и "Китинг", в которых выращивается крупный рогатый скот. Недавно к нам была присоединена птицефабрика, и уже идет ее поэтапная реконструкция. Кстати, сегодня нет ни одного участка, где бы ни велись работы по реконструкции и модернизации. Мы намерены вывести комбинат на европейский уровень. Поэтому вкладываем большие деньги в процесс техперевооружения и закупку современного оборудования, чтобы радовать потребителя многообразием ассортимента и неизменно высоким качеством.

- Предприятие вошло в холдинг "Гомельская мясо-молочная компания". Это усилило ваши позиции на внешних рынках?

- Приведу пример. В марте этого года продукция предприятий холдинга, и наша в том числе, получила 5 наград Гран-при на международных форумах "Мясная индустрия-2011" и "Молочная индустрия-2011" в Москве. Это самые авторитетные события мясной и молочной отраслей России, определяющие стратегию их развития. Традиционно на них проходят международные выставки, научно-практические конференции, семинары, "круглые столы", а также профессиональный дегустационный конкурс молочной и мясной продукции. Этот конкурс проводят независимые эксперты-дегустаторы по принципу закрытой дегустации. Их заключения являются для всех участников мероприятия самой авторитетной оценкой качества продукции. И мы бы вряд ли достигли такого успеха, если бы представители Гомельской области выступали на этих форумах разрозненно. А когда главные бизнес-процессы централизованы, тогда и издержек меньше, и единая реклама, брэндинг обеспечены. Вместе мы сильнее на внешних рынках.

Знаменитое на весь бывший Советский Союз рогачевское сгущенное молоко теперь фасуют и в современную европейскую упаковку "дой-пак", сохранив при этом дизайнерскую разработку упаковки в прежнем стиле. Продукция под брэндом "Рогачевский МКК" пользуется большим спросом в России, Украине, Казахстане, Таджикистане. И, к слову, новая упаковка (она представляет собой тубик весом 300 граммов с устойчивым дном) была внедрена именно для поставок в РФ: на российский рынок приходится 90 процентов экспорта.

Подтвержденное качество

Сегодня стало нормой проводить независимые исследования различной продовольственной и непродовольственной продукции. Рогачевский молочноконсервный комбинат уже в этом году выдержал несколько таких испытаний. Высокую оценку в феврале 2011-го рогачевской сгущенке поставила лаборатория ФГУ "Тест-С-Петербург", проводившая исследования по инициативе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей "Общественный контроль".

- А в апреле российским издательским домом "Март-Медиа" совместно с журналом "Гастрономия и бакалея" был проведен конкурс "Подтвержденное качество", - рассказывает генеральный директор ОАО "Рогачевский МКК" Николай Тепляков (на фото). - В рамках

конкурса наш комбинат был награжден золотой медалью в номинации "Сливки сгущенные с сахаром".

- Ваша знаменитая сгущенка давно стала визитной карточкой Рогачева.

- И она неизменно пользуется покупательским спросом, так как технология изготовления, а значит, и ее вкусовые качества, у нас не поменялись. Кстати, сегодня ассортимент нашей продукции только сгущенкой не ограничивается. Оставаясь старейшим и одним из самых крупных производителей молочных консервов в стране, мы выпускаем более 80 наименований изделий. Это молочные консервы и сухое молоко, масло, майонез, продукты детского питания, твердые и плавленые сыры, цельномолочная продукция. Все - под строгим государственным контролем и в соответствии с нормами стандартов, международными сертификатами качества и только из натурального цельного молока без всяких добавок.

Сегодня наше предприятие уже работает по новому техническому регламенту, в основе которого законодательные акты ЕС в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, и Федеральный закон РФ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию". Требования безопасности у нас установлены не только к молоку и молочной продукции, но и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации. Действуют правила размещения на рынке. Так обеспечивается необходимый уровень защиты здоровья человека, охраны окружающей среды, создание целостной системы обеспечения качества продукции и безопасности. А по уровню технического оснащения наш комбинат соответствует самым высоким мировым стандартам: регулярно проводится модернизация оборудования, закупаются новые современные высокопроизводительные линии.

- Какое оборудование устанавливаете?

- В основном ведущих мировых фирм. К примеру, цех детского питания полностью оборудован известной шведской компанией "Тетра Пак". Цех оснащен автоматической системой управления технологическими процессами, а процесс производства контролируется дистанционно. Современное итальянское оборудование установлено на новой линии расфасовки и упаковки молочных продуктов. Новая линия универсальна: на ней можно выпускать как сгущенное стерилизованное, так и сгущенное вареное молоко. Оба продукта востребованы на внутреннем и на зарубежных рынках. Современным оборудованием оснащена и линия по производству жестяной банки. Концентрируем внимание на том, чтобы производство как можно меньше зависело от так называемого человеческого фактора. Это позволяет выпускать только качественную продукцию и наращивать экспорт.

- Какой объем выпускаемой продукции вы сегодня экспортируете?

- Более 70 процентов. Причем без ущерба для отечественного потребителя. Основные виды экспортируемых продуктов - это молочные консервы, сыры и сухое молоко. Главным торговым партнером комбината является Россия, куда наша продукция экспортируется через официальных дистрибьюторов в Москве и Санкт-Петербурге, и потом поступает в крупнейшие федеральные округа. Успешно развиваются торговые отношения с Украиной, Азербайджаном, Арменией, Грузией, Казахстаном, Молдовой, Польшей, Туркменистаном. Держат высокую марку качества и наши сыры. Сегодня продукция Буда-Кошелевского филиала (здесь они выпускаются) пользуется спросом, который постоянно растет. На это, несомненно, положительно повлияло переоснащение ранее убыточного производства. К примеру, автоматизирован процесс мойки технологического оборудования: вместо салфеточного прессования теперь применяются перфоформы. Ассортимент полутвердых сыров насчитывает порядка 10 видов.

- Сложно работать в условиях растущих цен на энергоресурсы?

- Цены на энергоносители уже не один год сотрясают мировую экономику. И поэтому на комбинате одним из приоритетных направлений в области энергосбережения является принятие кардинальных мер по экономии и бережливому использованию топливно-энергетических ресурсов, ускорению технического переоснащения и модернизации производства на основе внедрения энерго- и ресурсосберегающих технологий и техники. Много уже сделано. Сейчас реализуем проект по замене физически устаревших паровых

котлов в центральной котельной. Они прослужили 40 лет и морально устарели. А новое современное оборудование позволит оптимизировать использование пара для технологических нужд и, как следствие, - сократить использование топлива. Достичь не только снижения себестоимости теплоэнергии, но и значительно уменьшить выбросы загрязняющих веществ в атмосферу. Свою нишу на внешних рынках мы не собираемся никому уступать.

ОАО "Рогачевский МКК" - одно из крупнейших предприятий Беларуси по производству натуральных молочных продуктов. Первую продукцию предприятие выпустило в 1938 году. Через 60 лет был запущен цех детского питания, полностью оборудованный шведской компанией "Тетра Пак". В 2006-м экспорт составлял 70 процентов выпускаемой продукции, налажены партнерские связи с Казахстаном, Азербайджаном, Грузией, Арменией, Туркменистаном, Польшей...

Неоднократные технические перевооружения, хорошее качество закупаемого молока, строжайший контроль используемых материалов, соблюдение технологических режимов, умелые руки специалистов-профессионалов и превосходный вкус - все это дало возможность завоевать искреннюю симпатию у покупателей, стать конкурентоспособным, узнаваемым предприятием в десятках стран мира.

Сырьевой базе крепнуть

Скептики утверждают, что планку роста экспорта молочной и мясной продукции придется все-таки ограничить: сдержит его сырьевая база в том числе и параметрами своего качества. Генеральный директор холдинга "Гомельская мясо-молочная компания" Сергей Баборыко уверен в обратном:

- Еще десятилетие назад такой скептицизм был бы обоснован. Сегодня же ситуация коренным образом поменялась. Государственная программа возрождения села вывела современное животноводство Гомельской области на новый уровень. Сырьевая база ежегодно растет и по количественным, и по качественным параметрам. Ведь переработчикам молока и мяса нужно уже не просто молоко, а молоко с высоким содержанием белка и жира. Нужно не просто мясо, а мясо, к примеру, "мраморное". И так далее. В результате получим больше продукции с добавленной стоимостью. За более качественное сырье сельхозпроизводителям платим более высокую цену.

С консолидацией закупок и созданием единой системы контроля качества сырья "Гомельская мясо-молочная компания" получила возможность инвестировать в животноводство региона. Кроме того, мы и сами занимаемся сельскохозяйственным производством. Присоединили в качестве филиалов ранее убыточные хозяйства, где ведем широкомасштабную реконструкцию и модернизацию животноводческих ферм. И наши сельхозпредприятия уже дают сырье экстра-класса. На такую работу сориентированы и те сельхозпредприятия, которые вместе с нами вовлечены в производство качественных молочных и мясных продуктов. Сырьевой базе расти и крепнуть, тогда полностью задействуются все рычаги экономики. И мы к этому идем.