

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ**Кировский пищевой комбинат:**

На днях побывала на дне рождения подруги, которая потчевала нас, гостей, великолепным лечо. Сразу несколько человек, я в том числе, заинтересовались рецептом овощного деликатеса.

— Да что вы, — отмахнулась именинница, — нет времени у меня стоять у плиты, покупаю готовое в магазине. Производит лечо и другие овощные консервы Кировский пищевой комбинат. Фирменными блюдами, сделанными в Кировске, кормлю и ребенка, ест с удовольствием. И еще соки ему покупаю от этого же производителя — они одни из лучших в стране.

...Иностранное общество с ограниченной ответственностью «Кировский пищевой комбинат» работает с мая прошлого года. Однако за столь непродолжительное время предприятия сумело добиться ошеломляющих успехов. Прежде на территории, где комбинат расположен, был старый убыточный консервный завод, доставлявший руководству района одни только хлопоты. Завод ликвидировали, а в январе 2012 года

КСТАТИ

Для контроля качества продукции на предприятии применяется комплекс мероприятий. В частности, внедрена система качества и безопасности на основе принципов НАССР. За качеством продукции на всех этапах производства строго следит аккредитованная лаборатория.

инвестор приобрел с аукциона, можно сказать, одни развалины. Но реконструкция, монтаж нового оборудования осуществлялись такими темпами, что уже через несколько месяцев, в мае, новый пищевой комбинат выпустил первую продукцию — натуральную, высочайшего качества.

Председатель Кировского райисполкома Владимир Пискижев рассказал, что между руководством района и иностранным предприятием установилось взаимовыгодное социальное партнерство:

— Инвестор к нам пришел очень ответственный, сумевший сохранить весь прежний коллектив консервного завода, не сократив ни одного человека. Зато какие перемены произошли на одном из градообразующих предприятий с его приходом! Если на прежнем заводе зарплаты были в 2 — 2,5 раза ниже, чем в среднем по району, то теперь, напротив, на 20 процентов выше. На предприятии повысилась дисциплина: теперь люди дорожат своей работой! Кроме того, уверен, уже в ближайшее время этот комбинат станет брендовым, сумеет представить продукцию, сделанную в Кировске, в самом выгодном свете не только во всех регионах нашей страны, но и за ее пределами. Радует и то, что у инвестора множество задумок по росту и развитию предприятия. А значит, можно ждать дополнительных рабочих мест и очередных инвестиций.

Прямо у проходной ощущаются новые веники: везде чистота и порядок. Броская вывеска с названием предприятия, удобная автомобильная стойка. Впечатляет ухоженная территория площадью пять гектаров, но особенно — новейшее высокотехнологичное оборудование. К примеру, линия по производству очень востребованного во всем мире концентрированного сока. Это импортозамещающая продукция. Еще недавно концентрат белорусские производители напитков закупали в основном за границей. Теперь комбинат поставляет концентрированный сок на предприятия страны, выпускающие вина и безалкогольные напитки, а также использует в собственном

производстве. Продукцией комбината заинтересовались зарубежные корпорации.

Сразу видно: молодое современное предприятие нацелено на создание конкурентоспособного, экологически безопасно производящего, обеспечивающего высокое качество выпускаемой плодоовощной продукции. Заместитель директора по производству Юлия Ревяко рассказала, в чем преимущества применяемой на комбинате технологии:

— Это закрытый процесс, все делает автоматика, нет вмешательства человека, а следовательно, отсутствует человеческий фактор. К тому же при нашем методе обработки овощей и фруктов максимально сохраняются витамины и минералы. Наша продукция не только экологически чистая, но и полезная всем.

Сырье поступает сюда с сельхозпредприятий, фермерских хозяйств и от населения. Каждая партия тщательно проверяется на отсутствие нитратов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и лишь затем допускается к переработке. Использование местного сырья позволяет существенно снизить себестоимость продукции, а социально ответственный производитель, в свою очередь, «дарит» покупателям минимальные наценки.



Овощные консервы Кировского пищевого комбината — вкусные, натуральные, без консервантов и химических добавок. Предприятие готовится в самое ближайшее время получить разрешение работать под знаком «Натуральный продукт». Все консервы изготовлены по европейским стандартам безопасности и качества, а на вкус могут соперничать с домашними заготовками самых искусных хозяек. Не страшна и жесткая конкуренция с раскрученными зарубежными компаниями. Коллектив комбината настроен привлечь покупателя доступной ценой и отменным качеством.

Уже сегодня консервы, изготовленные в Кировске, известны не только в нашей стра-

не, но и за ее пределами. Особой популярностью пользуется овощная группа — икра из кабачков и тыквы, рассольник, борщ, свекловичный, рагу, лечо. Все эти деликатесы не только продаются в магазинах, но и поставляются в детские сады и школы, в воинские части, больницы. Очень полюбились овощные консервы молодого предприятия и отдыхающим в оздоровительных лагерях, санаториях. А, как известно, в белорусские здравницы нередко приезжают иностранцы, особенно россияне. Добрая молва о вкусной и здоровой пище, поставляемой с молодого предприятия, распространяется быстро. Недавно первая партия аппетитной продукции была отгружена в Россию, откуда тут же поступили восторженные отзывы. Сегодня ведутся переговоры о сотрудничестве с крупнейшей торговой сетью соседней страны.

На комбинате постоянно работают с совершенствованием ассортимента. Изучается спрос, определяются наиболее востребованные группы продукции, на производство которых следует делать ставку в ближайшее время. Также сегодня на Кировском пищевом комбинате разрабатывают фирменный стиль и новый бренд.

Проблем с сырьем на молодом предприятии не предвидится. Поставщиками Кировского пищевого комбината рады стать многие. Ведь Кировский район славится на всю страну своими яблоками, к тому же расположен на перекрестке Могилевщины и Гомельщины, сюда несложно добраться и из других регионов. В этом году за период переработки на предприятии было принято 11 тысяч тонн яблок. Настоящий прорыв по сравнению с прошлым сезоном, когда приняли и переработали всего 1,5 тысячи тонн. Зато этим летом и осенью предприятие активно и взаимовыгодно сотрудничало с поставщиками из разных регионов — из Могилевской, Брестской, Витебской, Минской областей.

Сейчас перед коллективом стоит новые планы — утроить прием и переработку яблок.

...Как известно, для социально ответственной компании на первом месте всегда человек: работник предприятия, деловой партнер, поставщик сырья, покупатель и просто житель города.

Сегодня на Кировском пищевом комбинате трудятся 83 человека. Для них созданы все условия: средняя зарплата — 5 миллионов рублей, удобные бытовки. В раздевалках сделан ремонт, установлены удобные шкафчики для одежды, оборудованы душевые. Наряду с администрацией о людях за-

ботится и профком. К каждому празднику, в том числе профессиональному, все работающие на комбинате получают подарки. А 12 октября этого года здесь прошел грандиозный праздник — День яблока. Подводили итоги, наградили ценными подарками не только своих лучших работников, но и лидеров по поставкам: фермеров, СПК. Такое внимание людям всегда приятно. Добавили хорошего настроения и конкурс поделок, концерт. Праздник стал настоящим событием для всего Кировского района.

Ощущают заботу и покупатели. Во-первых, при производстве консервов всегда учитываются их пожелания, для этого постоянно изучается спрос. Во-вторых, продукция комбината сравнительно недорогая, так как при ее производстве используются не только новейшие технологии, но и местное сырье. К тому же все мы сегодня стремимся покупать продукты натуральные, без консервантов, усилителей вкуса и иных химических добавок. И комбинат нам такую возможность предоставляет. А секрет домашнего вкуса кроется в строгом соблюдении технологии и применении самых удачных рецептов.

Наверное, некоторым покажется, что такие блюда можно и самим приготовить дома. Но современный уклад жизни дикту-



ет свои условия: не каждая хозяйка может много времени проводить на кухне. А питаться всухомытку, отложив на потом заботу о собственном здоровье, никому не хочется. Именно в подобных случаях и выручают овощные консервы Кировского пищевого комбината. К примеру, пользующийся неизменным спросом борщ позволит и вкусно пообедать, и сэкономить время. Чтобы его приготовить, больше не потребуется бегать по магазинам, выбирая каждый ингредиент, а затем долго обрабатывать овощи. Приготовление займет считанные минуты.

Как известно, овощная продукция очень полезна для здоровья, поэтому прекрасно подойдет всем, кто хочет надолго сохранить красоту и молодость, быть в хорошей физической форме. Овощные консервы Кировского пищевого комбината словно созданы и для отдыха на природе. Они также станут достойным украшением самого изысканного праздничного стола.

Директор Кировского пищевого комбината Андрей Кукулов делится грандиозными планами на будущее:

— Наша цель — постоянно развиваться, совершенствоваться, расширять ассортимент импортозамещающей продукции. Продолжим модернизацию, будем завоевывать новые рынки сбыта. Ведь знак «Натуральный продукт», под которым будут продаваться наши консервы, ко многому обязывает.

Ирина ИВАНОВА.

Фото автора и предоставлены Кировским пищевым комбинатом. ▽