

ТОЧКИ РОСТА НА КАРТЕ РАЙОНА

## ОАО «Консервщик»: качество, не подвластное времени

Признаться, звонок Константина Шенкнехта, начальника консервного цеха ОАО «Консервщик», и его приглашение приехать на предприятие, посмотреть, сколько всего сделано за последнее время, вызвали двойное чувство. С одной стороны, давно хотелось побывать и лично узнать, что там происходит, потому что последний год практически никакой информации с МКК, как его традиционно продолжают называть многие, не поступало. А с другой, предубеждение: о чём писать, если всё чаще среди земляков звучат нелестные отзывы о качестве выпускаемой продукции.

Конечно, отказаться от приглашения было бы глупо, но и разговора о качестве выпускаемой предприятием продукции при встрече невозможно избежать, о чём я и сказала Константину, согласовывая детали встречи.

Когда мы приехали в ОАО «Консервщик», нас попросили пройти в дегустационный зал, где была специально организована небольшая выставка выпускаемой предприятием продукции. Через несколько минут собрались специалисты, как выяснилось, все в той или иной мере отвечающие именно за качество. А когда они озвучили главную цель встречи с работниками газеты, не скрою, была обрадована – именно о качестве они и намеревались повести разговор с нами. И это, конечно, подкупало, это означает, что проблема волнует работников.

– Ситуация, которая сложилась в настоящее время на рынке молочной продукции в нашем городе, вызывает, мягко сказать, недоумение. В городе (и не только) упорно распространяются слухи о том, что продукция ОАО «Консервщик» теряет в качестве. Все мы живём и работаем в г. Купино, ежедневно встречаемся на улицах, в магазинах со знакомыми, соседями, знаем покупателей, так сказать, в лицо, поэтому трудно оставаться равнодушными, слушающая несправедливые обвинения в свой адрес, – озвучила мнение собравшихся Татьяна Лисина, заместитель директора по качеству.

– Без малого шесть десятков лет наше предприятие является флагманом молочной промышленности Сибири, именно благодаря высоким стандартам натурального качества. И сегодня мы остаёмся верны тем традициям, которые заложены много лет назад. Поэтому мы и пригласили вас, чтобы рассказать и показать, что одна из главных задач предприятия как раз и есть выпуск высококачественной, востребованной покупателями продукции. Сегодня на предприятии ведётся большая работа по техническому переоснащению как отдельных участков, так и целых цехов. Закупается, вводится в строй новое оборудование, которое позволит нам выпускать нашу продукцию более высокого качества, отвечающего современным требованиям. Постоянно расширяется ассортимент, причём учитывая пожелания покупателей. Только в последнее время мы наладили выпуск ряженки, простокваши, шоколадного масла, кефира и творога разной жирности, йогуртов... – старался аргументировать фактами Константин Шенкнехт.

– Возможно, одна из причин и кроется в том, что довольно долгое время на рынке района была только купинская молочная продукция, а теперь столько конкурентов у вас появилось, к сожалению, не все добросовестные. А покупатель не особенно вникает, кто произвёл сметану или кефир, он не смотрит на маркировку, он привык, что вся молочная продукция – местная. Вот вам и приходится быть за всех в ответе.

– Действительно. Многие, покупая сметану либо молоко, делают выбор в пользу более низкой цены. Конечно, это дело покупателя выбирать то, что ему подходит, но довольно часто претензии по поводу низкого качества покупатель, не разобравшись с производителем, высказывает нам.

– Скажите, в торговых точках, случается, реализуется просроченная продукция. Понятно, что это целиком и полностью на совести работников торговых организаций. А полностью ли

исключена возможность поставок «залежалого товара» с ваших складов?

– Однозначно! Продукция у нас не залеживается, идёт потоком, у нас очень большие заявки, – говорит Татьяна Лисина.

– Татьяна, сейчас у вас меняется упаковка. Расскажите читателям, с чем это связано?

– Наша страна, как всем прекрасно известно, вступила в Единый Евразийский Союз (в него вошли Россия, Казахстан, Республика Беларусь). В связи с этим изменились и ужесточились требования к качеству и безопасности продукции, в том числе и к упаковке, и к маркировке. Мы долго и тщательно разрабатывали дизайн, стараясь придать нашей упаковке свежесть и оригинальный внешний вид. И, надо сказать, это у нас получилось: со всех уголков России в адрес ОАО «Консервщик» приходят письма, в которых покупатели благодарят нас за красочную и удобную упаковку. Кстати, наше мороженое на Московской выставке World-Food 2015 заняло первое место и получило две золотые медали за качество выпускаемой продукции и дизайн упаковки.

– Наверное, стоит посоветовать покупателям более тщательно изучать маркировку, обращать внимание на информацию о производителе, о том, из чего состоит продукция?

– Естественно. Вся информация о приобретаемом продукте можно увидеть на маркировке: состав, пищевая ценность, условия хранения, дата выработки и срок годности, нормативно-технический документ, согласно которому выработан продукт. Каждая упаковка должна быть маркирована единым знаком таможенного союза ЕАЭС, что является свидетельством того, что продукт выработан с учётом всех требований Технических регламентов Таможенного союза и соответствует всем современным требованиям к безопасности и качеству.

Хочу сказать, что у нас действительно качество по-прежнему на первом месте. Помимо производ-



венной лаборатории, осуществляющей непрерывный контроль за качеством продукции, на предприятии создан целый отдел по контролю за качеством: заместитель директора по качеству, менеджеры и инженер по качеству... Вся продукция выработывается только из натурального молока и сливок, без применения каких-либо заменителей и добавок. Наша продукция периодически проходит испытания в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» г. Новосибирск и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» г. Карасук. Каждый вид продукции имеет декларацию о соответствии требованиям Технических регламентов Таможенного союза. С 2012 года вся продукция на комбинате производится в соответствии с требованиями системы менеджмента пищевой безопасности ГОСТ Р ИСО 22000, а с 2014 года консервный цех выработывает свою продукцию в соответствии с новейшей международной системой менеджмента безопасности продукции FSSC 22000. Такие сотрудники, как Максим Соболевский и Виктория Мелтоян, проводят большую работу в сфере контроля качества и безопасности выпускаемой продукции.

На предприятии работает много молодых и талантливых специалистов. Это, как я уже называла, менеджер и инженер по качеству Максим Соболевский и Виктория Мелтоян, начальник консервного цеха Константин Шенкнехт, начальник цельномолочного цеха Елена Балева, главный инженер Роман Степанов, заместитель генерального директора по производству Елена Перецкая, начальник КИПиА Владимир Козлов.

Затем состоялась экскурсия по комбинату. Мы посмотрели, как принимается молоко от поставщиков, как делаются анализы принимаемого сырья, побывали в кон-

сервном цехе, цельномолочном. Практически в каждом цехе, на каждом участке наши экскурсоводы, в роли которых выступили специалисты «Консервщика», продемонстрировали какие-то новинки – оборудование, либо новые линии. Признаться, выглядит это впечатляюще. В консервном цехе полностью сделана реконструкция участка сушки сухих молочных продуктов, установлено новое вибропитание закрытого типа, оснащено пневмотранспортом, Metal Detector.

В цельномолочном цехе установлено современное оборудование: термоусадочная машина УМ-1, новые пастеризационные установки, сепараторы, и запущены новые линии (Mini Pure-Pak, Елорак, охлаждения и прессование творога). Во всех цехах произведено зонирование производственных участков. Оборудование отвечает современным требованиям.

– Вы понимаете, что в производство вложены огромные средства, предприятие развивается, внедряет современные технологии. Они должны работать и окупить затраты. Согласитесь? – сказал нам на прощание Константин. – Поэтому вывод напрашивается сам собой. Мы делаем ставку, в первую очередь, на качество выпускаемой продукции, её натуральных свойствах, чтобы она была узнаваема на полках магазинов, пользовалась спросом, и чтобы покупатель оставался ею доволен.

Галина УТКИНА.

На снимках: участники встречи (слева направо) Татьяна Лисина, Роман Степанов, Светлана Гунько, Елена Перецкая, Константин Шенкнехт, Виктория Мелтоян, Владимир Козлов, Елена Балева; около 15 наименований только цельномолочной продукции выпускает сегодня ОАО «Консервщик»; знакомство с новым оборудованием.

Фото Юрия КОЛЬМАЯ.

