

БЫТЬ первыми во всем

Немногим более года назад Курская птицефабрика вошла в ОАО «Группа Черкизово», одну из ведущих российских агропромышленных компаний, занимающую лидирующие позиции на рынке птицеводства, свиноводства и мясопереработки. В ее составе птицеводческие предприятия, расположенные в различных городах России. Есть среди них комплексы, производящие до 120 тысяч мясной продукции в год.



Исполнительный директор ОАО «Курская птицефабрика» Николай Тихонович Соловьев

Мощность Курской птицефабрики на их фоне выглядит намного скромнее – 12 тысяч тонн. Однако несмотря на то, что пока руководство холдинга не приняло решения об общей стратегии развития предприятия, коллектив выстроил собственную формулу успеха, главный принцип которой – быть первыми во всех делах.

– Жить надо именно так, – убежден исполнительный директор Николай Тихонович Соловьев. – От рентабельного предприятия еще ни один собственник не отказался. Поэтому важно стабильно получать прибыль. Со своими объемами мы не можем влиять на цену реализации мяса птицы. Наш конек – качество продукции. На прилавках магазинов она не залеживается. Покупатели высоко оценивают ее свежесть, сочность, вкусовые качества. Каждая партия произведенного продукта проходит строгий лабораторный контроль. О многом говорят многочисленные медали и дипломы областных и общероссийских выставок, ярмарок, конкурсов, полученные в разные годы. Бренд нашей фабрики давно раскрыт. Положительный имидж мы постоянно поддерживаем.

Еще одна фишка фабрики – специализация на глубокой переработке мяса птицы. Цех, где происходит этот процесс,

возглавляет Наталья Федоровна Шатунова. Она любезно вызвалась провести меня по всей технологической цепочке:

– Это – кулинарное отделение, где мы изготавливаем пельмени, манты, чебуреки, котлеты, голубцы... Большое внимание уделяем развитию линии готовой быстрозамороженной продукции. Дома вам достаточно минуту-две поддержать ее в микроволновой печи – и вся семья сыта. Быстро, удобно, вкусно.

– У вас преобладает ручной труд, – замечаю я.

– Не знаю, согласитесь вы со мной или нет, но продукция, сделанная автоматом, все-таки безликая. Мы начали изготавливать пельмени с ручной долепкой. На них стало приятнее смотреть, и вкуснее они кажутся, хотя тесто и фарш остались прежними. А какая машина сделает аккуратнее женских рук котлеты по-киевски в двух панировках с кусочком масла внутри? К тому же люди хотят покупать продукты, изготовленные исключительно вручную по рецептам своих мам и бабушек. Мы не можем отказать им в этой «слабости».

– А это – линия по производству колбасных изделий, – продолжает Наталья Федоровна. – В отделении термической обработки они доводятся до готовой кондиции, затем охлаждаются и упаковываются. Если помните, раньше колбасу, сосиски в магазины доставляли в ящиках. Сейчас, вероятно, обращали внимание на то, что продавец достает из холодильника блоки в вакуумной упаковке. Есть у нас аппарат для упаковки продукции в среде инертных газов. Это позволяет увеличить срок реализации без внесения в сырье консервантов или, ограничив их количество, сохранить свежесть продукта.

– Какая колбаса лично вам больше нравится? – спрашиваю в надежде на то, что последую примеру Наталии Федоровны и буду покупать названную ею. Но она большой дипломат:

– Не могу выделить один вид. Да и вкусы у всех разные. Кто-то предпочитает вареную колбасу, другие – полукопченую. Вообще не каждое предприятие может освоить выпуск колбас из мяса птицы. Мы же в этом деле – одни из первых.

– Как вам удалось это?

– Потому что у нас опытные руководители и специалисты, которые постоянно внедряют прогрессивные технологии, позволяющие выпускать новые виды продукции, улучшать ее вкусовые качества, консистенцию, внешний вид, снижать себестоимость. Ассортимент у нас разнообразный: слойки, рулеты, пастрома, чипсы, филе варено-копченое, ба-