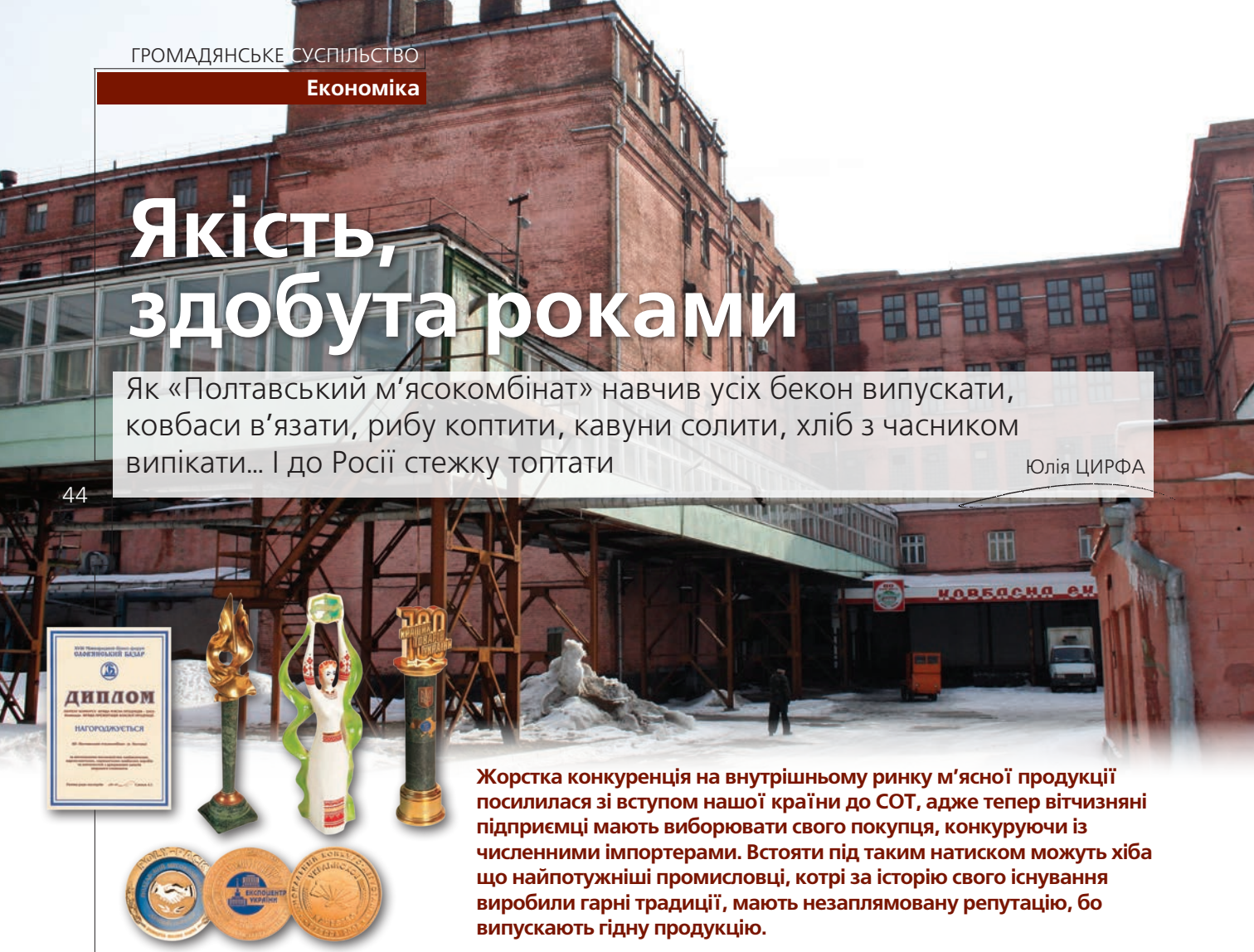
Якість, здобута роками

Як «Полтавський м'ясокомбінат» навчив усіх бекон випускати, ковбаси в'язати, рибу коптити, кавуни солити, хліб з часником випікати... І до Росії стежку топтати

Юлія ЦИРФА



Жорстка конкуренція на внутрішньому ринку м'ясної продукції посилилася зі вступом нашої країни до СОТ, адже тепер вітчизняні підприємці мають виборювати свого покупця, конкуруючи із численними імпортерами. Встояти під таким натиском можуть хіба що найпотужніші промисловці, котрі за історію свого існування виробили гарні традиції, мають незаплямовану репутацію, бо випускають гідну продукцію.

Саме таких виробників української м'ясної продукції можна полічити на пальцях однієї руки, розпочавши, напевно, із Полтавського м'ясокомбінату. Понад 80 років підтримує власні традиції виробництва ковбас і м'ясних делікатесів за класичними рецептурами нині КП «Полтавський м'ясокомбінат». Водночас тут запроваджують найновіші технології, адаптуючи їх до особливостей власного виробництва.

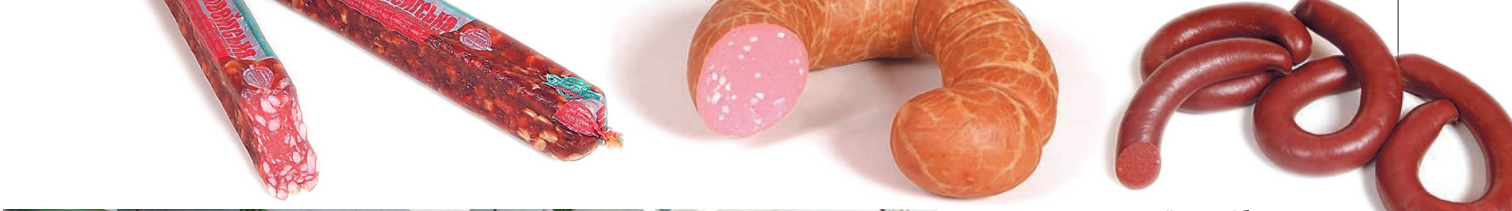
А в далекому 1929 році це була маленька беконна фабрика. Історія її розвитку – історія становлення галузі – вітчизняної м'ясопереробної промисловості. Саме тут 1932-го вперше в Україні було механізовано процес знімання свинячої шкіри та запроваджено метод в'язання ковбасних виробів, названий «полтавським». Ним і досі користуються й вітчизняні виробники ковбасної продукції, й їхні колеги з близького зарубіжжя. Підприємство першим у нашій державі освоїло виготовлення хірургічного шовного матеріалу – стерильного кетгуту в ампулах.

А 1948 року на м'ясокомбінаті було здано в експлуатацію консервний цех: виробництво продукції досягло справді величезних масштабів.

Сьогодні у фірмових магазинах КП «Полтавський м'ясокомбінат» наявний асортимент налічує понад 200 найменувань товарів різної цінової категорії, серед яких лише м'ясної продукції – понад 100 видів. Також тут можна придбати напівфабрикати (тюфтельки, перець фарширований, котлети, голубці, пельмені, м'ясні фарші), рибу, хлібобулочні вироби та соління, що мають домашній неповторний смак, – огірки, помідори, капусту й кавуни. До речі, засолені кавуни, хліб із часником – незабутні.

– Як же вдається комбінату виживати в умовах такої жорсткої конкуренції, триматися «на плаву» й бути затребуваним серед покупців? – запитуємо у **директора КП «Полтавський м'ясокомбінат» Олександра КОНОПЛІ.**

– По-перше, вся продукція підприємства сертифікована у системах «ІСО 9001» та «УкрСепро». По-друге, намагаючись дотримуватися цих стандартів, ми використовуємо виключно натуральну, екологічно чисту вітчизняну сировину. На Полтавщині маємо свій забійний цех, звідки на підприємство постачається свинина й яловичина. Однак, якщо яловичину стовідсотково закуповуємо в нашому регіоні, то ось зі свининою ситуація складніша. Але однаково вісімдесят п'ять відсотків свинини, з котрої виготовляємо продукцію, – полтавська. Власне тим, що в наших ковбасах натуральне м'ясо з нашого ж регіону, ми не лише утримуємо своїх покупців, а й приваблюємо нових з інших областей. До вихідної сировини в нас жорсткі вимоги, бо від цього залежить кінцева оцінка якості продукції. Процес її виробництва контролюють відповідальні та старанні люди, котрі



виготовляють ковбаси за класичною технологією й рецептурами, яких ми не змінюємо за жодних обставин. У нас немає хімічних каталізаторів для приготування сирокопчених, сиров'ялених ковбас і копчених м'ясних виробів. Це дивує технологів майже з усіх підприємств, адже, використовуючи всілякі замінники, можна прискорити та здешевити процес виробництва продукції. Одначе ми дбаємо, передусім, про здоров'я споживача і власну репутацію: якщо процес виготовлення ковбас триває 45 діб, то він аж ніяк не може бути прискорений – ми витримуємо всі його стадії, починаючи від посолу м'яса й завершуючи його сушкою. Відповідно, отриманий продукт може зберігатися до одного року без зміни смакових якостей.

Те само стосується й рибної продукції, технологічний процес виготовлення якої відповідає всім належним нормам. Рибу коптимо димом від тління натуральної сировини – трісок вільхи, дуба або вишні. Завдяки цьому отримуємо екологічно чистий продукт із тонким ароматом копчення. Ми категорично проти підфарбовування риби штучними барвниками, аби вона мала гарний бронзовий відтінок. Адже йдеться про здоров'я покупців. Тому, можливо, наша натуральна рибна продукція дорожча, ніж на ринках, але ж не дарма кажуть, що «скупий платить двічі».

– Не можу з вами не погодитись, Олександре Миколайовичу. Однак, чи існує якийсь режим внутрішнього контролю за якістю продукції?

– Звісно, на всіх етапах виробництва діє суворий ветеринарний і технологічний контроль. Ми маємо власну акредитовану лабораторію і службу ветеринарних лікарів, котрі слідкують не лише за сировиною, що надходить ззовні, а й обов'язково контролюють якість уже виготовленої продукції. Її перевіряють за всіма наявними показниками: хімічними, бактеріологічними тощо. Тим паче що наша продукція виготовляється виключно за ДСТУ (Державні стандарти України). Їхня позначка гарантує стовідсоткове використання м'ясної сировини й натуральних спецій. Відтак маємо свій стабільний сегмент ринку.

– Справді, якщо в певному виді продукції волога, наприклад, перевищує норму, якої потрібно дотримуватися під час її випуску, вона так і залишиться на підприємстві. Не доведи, Боже, десь є зауваження ветлікарів про невідповідність продукції вимогам ДСТУ – її виготовлення припиняється, – додає **начальник виробництва Юлія КОВАЛЕНКО**.

Вона ж повідала «Вічу» й про те, що, попри об'єктивні труднощі, Полтавський м'ясокомбінат освоює нові ринки збуту, поліпшуючи якість і розширюючи асортимент продукції з урахуванням попиту потенційних споживачів.

– Нам би дуже хотілося сьогодні покращити стан виробництва, бо ж за можливості виготовлення 20 тонн ковбаси на добу ми виробляємо лише п'ять, тобто використовуємо потужності лише на 25%. Однак не припиняємо удосконалювати обладнання й запроваджувати нові технології, чим значно полегшуємо працю робітників, – каже Ю. Коваленко. – Так, нещодавно на підприємстві з'явилося два нові кутери – апарати для подрібнення сировини й виготовлення варених ковбас, сосисок, сардельок тощо. Вони дають змогу випускати ідеально однорідний напівфабрикат, що робить ковбаси ще привабливішими. Також цехи підприємства поповнилися новими термокамерами: якщо раніше використовувалися коптильні, пароварки, де всі процеси проводилися окремо й почергово, то тепер необхідну інформацію просто закладаємо в комп'ютер і весь термічний процес обробки сировини відбувається в одній камері, яка після його завершення дає знати, що продукт готовий. Кілька років тому на підприємстві встановлено нову італійську лінію з виготовлення пельменів, придбано котлетний і сосисочні автомати, а нині обладнується новий цех для вакуумного пакування продукції. Це створить додаткові зручності споживачам та дасть змогу збільшити термін реалізації ковбасних виробів у 2–3 рази.

– Юліє Іванівно, а як ви намагаєтеся привабити покупця? Наскільки активно використовуєте рекламу, як просуваєте продукцію на ринку?

– Усі новинки, які з'являються у м'ясопереробній галузі, прагнемо впровадити й на нашому підприємстві. Навіть у старих, класичних видах продукції намагаємося щось змінити – чи то кліше, маркування, або ж оболонку, форму тощо. Тому тільки впродовж двох останніх років асортимент продукції поповнився понад сімдесятьма найменуваннями з покращеними фізико-хімічними та органолептичними показни-

Довідка журналу Віче

Сьогодні КП «Полтавський м'ясокомбінат» пропонує споживачам варені, напівкопчені, варено-копчені, сирокопчені та сиров'ялені ковбаси; сирокопчені, копчено-варені, копчено-запечені, смажені, варені продукти зі свинини та яловичини; зельці; кров'яні та ліверні ковбаси; м'ясо яловиче та свиняче в напівтушках і четвертинах; напівфабрикати тощо.

Виключно за ДСТУ на підприємстві виготовляють напівкопчені ковбаси «Краківська», «Таллінська», «Ковбаски мисливські»; варено-копчені – «Московська», «Сервелат»; варені – «Докторська», «Молочна», «Сосиски молочні».

Технічна потужність підприємства дає можливість виробляти за одну зміну 150 тонн м'яса свинини та яловичини, 20 тонн ковбасних виробів, 41 туб (41 тисячу умовних банок) консервів.

ками. Інколи, до речі, свої пропозиції з видозміни певних видів товарів вносять фірми, з котрими ми співпрацюємо. Як наслідок, майже щотижня ми випускаємо щось нове.

Позаяк підприємство впевнено тримає високу марку, географія попиту на м'ясні вироби постійно розширюється. Свою продукцію КП «Полтавський м'ясокомбінат» реалізує через власну мережу фірмових магазинів на Полтавщині, у Києві, Харкові, Дніпропетровській області. Їх наразі двадцять п'ять.

– Наші фірмові магазини вважаються магазинами «сімейного типу», адже в них можна придбати відразу майже всі продукти до столу: купити рибу, хлібобулочні вироби, пиріжки, хліб, засолені овочі, а також товари та напої повсякденного вжитку. Це оптимальне поєднання площі й наповнення товаром, – зазначає Ю. Коваленко.

Звичайно ж, ми не могли не поцікавитися, чи позначилася на діяльності комбінату економічна криза, за якої деякі підприємства не мають можливості ані виготовляти, ані реалізовувати власну продукцію.

– Не скажу, що економічна криза істотно вплинула на роботу нашого комбінату, – зауважує Олександр Конопля. – Однак, економити все ж таки довелося. Оскільки виробничі площі КП надзвичайно великі, а їх треба опалити й освітлити, ми дещо обмежили себе у споживанні енергоресурсів. Економимо трохи й на виробництві: наприклад, компонуємо ті види продукції, які можна варити чи коптити разом, аби

Комітет Верховної Ради України з питань аграрної по

Який аграріям зиск від політики?

Юрій ПОТАШНІЙ

Народні депутати прагнуть поліпшити систему надання дотацій сільгоспвиробникам. Із цією метою було прийнято Закон «Про внесення змін до деяких законів України щодо підтримки агропромислового комплексу в умовах світової фінансової кризи», який набував чинності з 1 січня 2010 року. Ним, зокрема, передбачалося втілити цільову бюджетну програму, згідно з котрою мали здійснюватися диференційовані виплати селянам за кожну дійну корову.

– Гроші акумулюватимуться на спеціальному рахунку, а потім спрямовуватимуться безпосередньо господарям корів, – пояснив на засіданні **Комітету Верховної Ради з питань аграрної політики та земельних відносин** один із ініціаторів законопроекту народний депутат України Сергій Терещук. – Ця норма, на мою думку, дасть можливість уникнути зловживань, зробить процес монетизації пільг прозорішим.

Водночас, наголосив парламентарій, з огляду на те, що державний бюджет реально почне діяти лише з другого півріччя 2010 року, виникає цілком реальна загроза: сільгоспвиробники взагалі не отримають жодних дотацій. По-перше, узгодження нового порядку надання дотацій у профільних міністерствах (Мінфіні й Мінагрополітики) потребуватиме близько двох місяців. По-друге, слід іще створити реєстр фізичних осіб, які мають корів. При цьому фізособи повинні відкрити банківські рахунки, на які Держказначейство й перераховуватиме кошти. «Тож у разі ухвалення закону дотації сільгоспвиробникам через переробні підприємства вже не виплачуватимуться, а нова схема не встигне запрацювати», – каже С. Терещук.

Члени комітету зійшлися на думці, що згадану бюджетну програму треба реалізовувати не з 2010-го, а з 2011 року. До цього часу слід здійснити всі необхідні заходи з її підготовки та планового впровадження. А поки що дотації виробникам молока здійснюватимуться за старою схемою, коли заготівельні підприємства, накопичивши на своїх рахунках відповідні кошти, передаватимуть їх тим, хто здає молоко.

Голова підкомітету з питань реформування агропромислового комплексу, розвитку науки та освіти Марина Перестенко доповіла про роботу над законопроектом «Про внесення змін до Закону України «Про державну підтримку сільського господарства України» (№ 5471): під час підготовки документа до повторного другого читання було подано 9 поправок, із них 4 враховано, 3 відхилено та 2 відкликано народними депутатами. Ключовим нововведенням законопроекту є запровадження пені, що стягуватиметься з гуртового покупця сільськогосподарської продукції за прострочення оплати (законодавчо закріплюються й терміни розрахунків за товар). На думку членів комітету, це дасть змогу забезпечити компенсацію простроченої заборгованості та зменшить зловживання.

Законопроект «Про доповнення до Закону України «Про охорону земель» (№ 4528), прийнятий за основу 4 березня 2010 року, члени комітету відправили на доопрацювання розробнику – Державному комітету України із земельних ресурсів. Документ покликаний шляхом запровадження спеціальних