

ПЕРЕДОВОЙ ОПЫТ



**Уварова Л.М. ,
заместитель генерального директора
по производству
ОАО «Молочный комбинат Благовещенский»
ОТКРЫТОМУ АКЦИОНЕРНОМУ
ОБЩЕСТВУ «МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ
БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ» - 65 ЛЕТ**

История Молочного комбината начинается с далекого 1941 года, когда решением исполнительного комитета Хабаровского крайсовета депутатов трудящихся от 23.01.1941 г. был организован молочный завод в г. Благовещенске для снабжения населения молоком и молочными продуктами.

Это был паромеханизированный завод в приспособленном кирпичном одноэтажном здании на улице Амурской.

Используя ручной труд и малую механизацию, коллектив завода, состоящий из 26 человек, осваивал технологию изготовления молочных продуктов. Работали в трудных условиях военного времени, в основном женским коллективом, с преобладанием ручного труда.

Сырье и готовая продукция (ассортимент пяти наименований) транспортировались гужевым транспортом.

Прошли годы. За 65 лет молочный комбинат сменил три адреса и восемь директоров, с 1995 года генеральным директором является Анищенко Надежда Ивановна.

Благовещенский молочный комбинат от ручного производства вырос в высокотехнологичное предприятие, спо-

собное вырабатывать различные виды молочных продуктов:

- молоко, кисломолочные продукты;
- стерилизованное молоко и молочные напитки;
- соковые напитки;
- творог, творожные изделия;
- твердые сыры;
- мягкие сыры;
- плавленые сыры;
- масло животное;
- казеин.

| | 1960г. | 2005г. | 2006г. |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Выработано продукции, тн | 4527 | 23758 | 26045 |
| Ассортимент, видов | 10 | 75 | 81 |
| Переработано молока, тн | 6667 | 29246 | 33231 |
| Численность, чел. | 93 | 382 | 394 |

Выпуск продукции за 46 лет (1960-2006 гг.) увеличился в шесть раз, ассортимент вырос с 10 видов до 81 наименования.

ПОКАЗАТЕЛИ
работы ОАО "Молочный комбинат Благовещенский "

| Наименование | Год | | Темп роста, % |
|---------------------------------|-------|-------|------------------|
| | 2006 | 2005 | |
| Средняя зарплата, р. | 12584 | 9336 | 134,8 |
| Цельномолочная продукция, т | 21274 | 19711 | 107,9 |
| в т.ч. молоко | 8873 | 7757 | 114,4 |
| Из него молоко «Амурское» | 4058 | 3677 | 110,4 |
| Коктейли молочные, т | 247 | 206 | 119,9 |
| Кисломолочная продукция, т | 5655 | 5205 | 108,6 |
| в т.ч. ряженка, кефир | 5071 | 4515 | 112,3 |
| йогурты | 584 | 690 | 84,6 |
| сметана, т | 1569 | 1456 | 107,8 |
| сливки, т | 241 | 120 | 200,8 |
| Творог 2-18% ж.сыр.масса, т | 269 | 558 | 48,2 |
| сыры, т | 327 | 439 | 74,5 |
| Масло животное, т | 542 | 442 | 122,6 |
| Нежирная продукция, т | 3281 | 2384 | 137,6 |
| Напитки, т | 196 | 107 | 183,1 |
| Казеин, т | 156 | 117 | 133,3 |
| Заготовки сырья, т | 33231 | 29246 | 113,6 |
| В т.ч. от населения | 8538 | 8450 | 101,1 |
| В т.ч. от сельхозпроизводителей | 24693 | 20796 | 118,7 |

Чем же объясняется рост потребления молочных продуктов, вырабатываемых Благовещенским молочным комбинатом?

Рынок заполнен молочными продуктами различных производителей и несмотря на это ежегодные темпы роста составляют 13 – 14%.

А вывод прост – это качество выпускаемой продукции. «Качество – это не дело случая, это всегда результат хороших намерений, искреннего усилия, интеллигентного контроля и ловкого исполнения», сказал Вилл Фостер.

Основные принципы, характеризующие системный подход управления качеством на предприятии сводятся к следующим принципам:

1. Покупая сырье, материалы, оборудование, не руководствоваться только низкой ценой.

Принципиальная позиция – работать на натуральном сырье, исключить использование восстановленного молока

низкого качества, растительных жиров – всего того, что может удешевить молочные продукты в ущерб качеству.

Наша продукция не самая дешевая – качество не может быть дешевым. Это понимаем мы и наши покупатели.

Специалисты молочного комбината ведут постоянную работу по отбору качественного молока-сырья. В результате в 2006 году первыми поставщиками молока высшего сорта стали:

– ОНО ОПХВНИИ Сои Россельхозакадемии (с. Лозовое);

– ЗАО Агрофирма АНК (Грибское).

Это радует – из хорошего сырья получится качественный продукт.

ОАО "Молочный комбинат Благовещенский" хорошей ценой за высший сорт поставляемого молока стимулирует сельхозпроизводителей сдавать на комбинат как можно больше молока высшего сорта.

Постепенно происходит техническое перевооружение предприятия, покупается технологическое и фасовочное обо-

дование нового поколения с программным обеспечением:

- Тетра Пак (Швеция)
- Галди (Италия)
- Франс Вермее (Германия)
- Фрау Тек (Италия)

95% выпускаемой продукции – фасованная, покупаются различные фасовочные автоматы, чтобы разнообразить этот сегмент ассортимента упаковками: тетра рекс, тетра брик, тетра рекс твист кап (коробочка с закручивающейся винтовой крышкой), флоу пак, криовак, пластиковая коробочка, пластиковый стакан, полиэтиленовый пакет.

Есть проблема с течью продукции в полиэтиленовых пакетах, для решения которой Молочный комбинат в мае запустит новый фасовочный автомат Фин Пак (Финляндия).

В апреле после реконструкции заработает новый маслоцех, в декабре 2007 года планируется запуск новой линии стерилизации молока Тетра Пак (Швеция).

2. Осуществлять выбор ассортимента, удовлетворяющего потребности потребителей, и технологий производства этого ассортимента.

В настоящее время наблюдается опасная экологическая ситуация, способствующая развитию различного типа дисбактериозов, снижению иммунитета.

Выбирая ассортимент, мы сделали ставку на «живые» продукты, т. е. с живой полезной микрофлорой (кефир, снежок, сметана, варенец, ряженка, йогурты), а так же продукты функционального питания, приготовленные на основе живых бактерий кишечной нормофлоры – пробиотиков, основная задача которых – восстанавливать защитную микрофлору человека. На наш взгляд, мы производим замечательные продукты функционального (здорового) питания:

1. «Бифидок» содержит живые бифидобактерии *Bifidum*, *Bifidum* штамм №1, являющийся активным началом препарата бифидумбактерин.

2. «Бифилайф» изготавливается с применением комплексной заквасочной культуры, включающей 5 видов бифидобактерий, вегетирующих в кишечнике человека. В комплекс также входит термофильный молочнокислый стрептококк.

3. Иммунолакт – содержит пробиотическую культуру *L.casei* subsp. *rhamnosus*, эффективно укрепляет иммунную систему.

Реклама полезности этих продуктов и культура питания покупателя делают свое дело – объемы продаж ежегодно увеличиваются на 8 %.

Мы не используем консерванты для увеличения сроков годности молочных продуктов. Например, Молочный комбинат вырабатывает молоко двух видов:

- пастеризованное – срок хранения 5 суток;
- стерилизованное – срок хранения 9 месяцев.

Такие сроки хранения достигаются при использовании различных технологий производства и современных упаковок, которые в конечном итоге сохраняют пищевую и биологическую ценность перерабатываемого молока.

При производстве массы творожной используются натуральные джемы с ягодами и кусочками фруктов, а при производстве плавленых сыров – натуральные грибы, колбаса копченая, свежий перец. Выбранные технологии позволяют включать в рецептуры все эти ингредиенты и получать натуральный продукт хорошего качества.

Ассортимент выпускаемой продукции проходит испытание временем и объемами продаж.

Отдел маркетинга проводит анализ и определяет потребность покупателя в том или ином продукте, ставит задачи перед производством.

Основная задача всего предприятия – удовлетворить и предугадать покупательский спрос.

3. Работать на уровне «Ноль брака»

Закупить хорошее сырье, разработать удовлетворяющий покупателю спросу ассортимент, подобрать подходящие технологии – это еще далеко не все. Необходимо, используя оборудование и человеческую силу, изготовить качественный продукт и доставить его в торговые точки.

Для этого очень важно контролировать критические точки в процессе производства, хранения и реализации продукта.

Критические точки – это определенные циклы в жизни продукта, которые влияют на его качество и могут представлять угрозу, нанести ущерб здоровью потребителя через продукт.

Суть контроля заключается в распознавании, контроле и устранении этих угроз.

Основные принципы контроля:

- проведение анализа угроз;
- идентификация критических контрольных точек;
- установление для каждой контрольной точки критических значений;
- установление корректирующих действий, которые следует выполнять, когда критические значения будут нарушены.

На нашем предприятии контроль за критическими контрольными точками осуществляет химическая и бактериологическая лаборатории.

Идентификация и критические значения этих точек определены технологическими инструкциями на каждый вид продукта.

Вся информация заносится в специальные журналы, по которым можно проследить весь жизненный цикл продукта и провести анализ угроз с целью их предотвращения.

На предприятии имеется специальная служба, которая ведет учет и контроль претензий из торговой сети к качеству продукта.

Специалисты выезжают по жалобе в торговую сеть или на дом к покупателю, выявляют причину жалобы. Убедившись, что в нарушении качества продукта виноват Молочный комбинат, проводят

служебное расследование на предприятии.

Если виной всему человеческий фактор, то следует административное наказание. Вся информация по жалобам подвергается анализу, и принимаются решения по устранению причин, вызвавших неудовлетворение покупателей.

Нужно сказать, что эта система хорошо себя зарекомендовала, отдача от нее и дает возможность работать на уровне «Ноль брака».

4. Для работы на комбинате привлекать грамотных специалистов, постоянно повышать уровень их квалификации.

Кадровая политика – это очень важная составляющая успеха работы предприятия. Можно иметь современное оборудование, хорошее сырье, но, не имея хорошо подготовленных специалистов, не возможно выработать безопасный, качественный, конкурентоспособный по всем статьям продукт, не возможно расширять, развивать и перевооружать производство.

У руководства цехов и отделов комбината стоят специалисты, получившие образование в Улан-Удэнском, Московском, Кемеровском и Омском институтах, в Белогорском экономическом техникуме.

В последние годы большой приток специалистов: технологов, механиков, электриков, программистов на ОАО «Молочный комбинат Благовещенский» обеспечивает Дальневосточный государственный аграрный университет. Это позволило обновить коллектив руководителей производства высшего и среднего звена (начальники смен, мастера, ст. электрики, механики), а также рабочих высокой квалификации (слесари-наладчики технологического оборудования, лаборанты, дежурные электрики), у которых имеется высшее образование и перспектива роста.

Работать на «умном» компьютеризированном оборудовании должны грамотные, подготовленные специалисты.

Руководители производства постоянно выезжают в центры обучения, находящиеся в Москве, Санкт-Петербурге, Угличе, Барнауле, а также знакомятся с работой ведущих молокоперерабатывающих предприятий России.

Руководители цехов и участков, ежегодно проводят занятия по техническому, санитарно-гигиеническому обучению работников, ведь немаловажно, чтобы каждый работник не только знал, что от него требуют, но и почему.

Мы считаем, что кадры – это золотой фонд предприятия, который надо беречь.

Все вышеизложенные принципы управления качеством родились не сегодня – это результат 65-летней деятельности предприятия, его поисков, неудач и побед, это наши традиции.

ОАО «Молочный комбинат Благовещенский» – это большая семья единомышленников, у которых одна задача: выработать вкусный, полезный продукт, приносящий радость людям.

Наша забота о качестве своей продукции, о покупателях не осталась незамеченной, это подтверждают многочисленные награды от участия в общероссийских и региональных смотрах-конкурсах

и ярмарках-выставках товаров. С 1998 по 2006 год продукция предприятия получила 38 наград – медали и дипломы.

К 65-летию Юбилею ОАО «Молочный комбинат Благовещенский» может похвастаться своей торговой сетью, состоящей из 10 фирменных торговых точек.

Теперь мы умеем не только производить молочные продукты, но и торговать ими – в нашем штате появилось много торговых агентов и торговых работников.

Продукцию «Молочный комбинат Благовещенский» знают не только жители Амурской области, но и Хабаровского и Приморского краев, Республики Саха (Якутии).

Развитие сырьевой зоны, улучшение качества сырья, техническое перевооружение производства, расширение рынка сбыта – это только часть задач, которые предстоит решить коллективу. Молоко – это продукт, который человек начинает потреблять с первых дней своей жизни, поэтому молоко и молочные продукты всегда будут востребованы, а коллектив комбината всегда будет озадачен проблемой качественно и в срок удовлетворить в полной мере эту потребность.