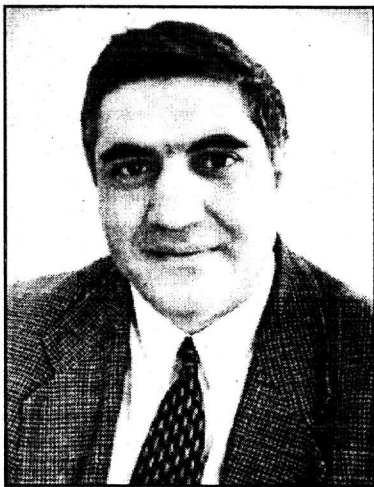


МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ КОМПАНИИ ОАО «ММК» ИСПОЛНЯЕТСЯ 5 ЛЕТ

ВКУСНАЯ ПРОДУКЦИЯ МЕТАЛЛУРГОВ



ГЛАВНЫЙ ОРИЕНТИР — СПРОС ПОКУПАТЕЛЯ

Главный экономист мясоперерабатывающей компании Г. П. Еникеева сообщила, что за девять месяцев этого года предприятием произведено 939 тонн колбасных изделий — на 160 тонн (!) больше, чем за такой же период прошлого года. Это значит, что на каждого из 60 тысяч работающих в ОАО «ММК» и его дочерних обществах и учреждениях пришлось в среднем по 15 с половиной килограммов колбасы собственного производства.

Вооружившись этими цифрами, обращаясь к директору МПК Х. Берхияеву с просьбой рассказать о сегодняшнем дне предприятия. Такой значительный рост объема производства не является ли результатом погоня за тоннами?

— Ни в коем случае, — категорически заявляет Ханух Берхияевич. — Рост объема производства был бы просто невозможен без удовлетворения покупательского спроса по качественным показателям. Сегодня на рынке колбасных изделий нам приходится конкурировать в городе более чем с десятком других производителей, которые взялись за это дело вовсе не для того, чтобы проигрывать и терпеть убытки. Чтобы не отставать в этой конкуренции, надо четко знать потребности покупателя, изучать спрос.

Мы постоянно проводим опросы покупателей магазинов Универмага. Вот результаты последнего из них: продукции нашей компании отдают предпочтение 42 процента покупателей, 31 процент выбирает колбасные изделия частного предпринимателя Каплина, 17 процентов охотно покупают продукцию Сибайского мясокомбината, 4 процента любят челябинскую колбасу, по два с половиной процента — златоустовскую и частного предпринимателя Кутузова... Нам проще было бы, наверно, производить только вареные колбасы: при ограниченном ассортименте продукции легче обеспечивать высокие качественные показатели. Но покупательский спрос диктует нам необходимость освоения все новых и новых сортов. Если посмотреть каждодневные отчеты о выполнении заявок торговых точек на поставку нашей продукции, легко определить, что каждый день мы поставляем по 50 и более наименований колбасных изделий и копченостей. Именно по требованиям покупателей мы увеличили производство сырокопченых колбас. Для этого нам пришлось построить дополнительные копильные камеры в первом колбасном цехе. Уже в октябре планируем довести производство сырокопченых колбас до пяти тонн. А совсем недавно они были у нас буквально штучными изделиями.

— Никогда не считал в магазине представленные на витрине сорта колбасы, но выбор в последнее время действительно стал намного богаче. А ведь для получения хорошей колбасы требуется и хорошее сырье. Где вы, Ханух Берхияевич, ведете заготовку мяса?

— Сырьевая база у нас целиком местная. Примерно 60 процентов потребности в мясном сырье мы покрываем за счет закупок у населения, остальные 40 процентов поступают от хозяйств, с которыми у нас налажены договорные отношения. Зона наших закупок — все соседние районы Челябинской области и Башкортостана. Надо отметить, что в последнее время нам проще стало вести закупочные операции: комбинат рассчитывается за нашу продукцию не металлом и прочими материалами, как прежде, а преимущественно деньгами. Стабильно и высокопроизводительно компания работает во многом благодаря усилиям специалистов отдела заку-

пок, возглавляемого Исааком Айтмаметовым. Многих руководителей хозяйств соседних районов он хорошо знает еще по совместной учебе в Троицком зооветеринарном институте, и это очень помогает ему в работе.

— Без кого еще Вы не представляете себе сегодня успешную работу предприятия?

— Пять лет деятельности компании и девять лет работы современного колбасного цеха — это годы профессионального роста нашего коллектива, умножения мастерства всех четырехсот наших работников, где бы они ни трудились, какие бы должности ни занимали. Далеко не все они имели хотя бы приблизительное представление о мясопереработке (были, конечно, у нас и специалисты, перешедшие к нам с мясокомбината), а теперь их можно смело назвать золотым фондом мощного конкурентоспособного предприятия. Все наши трудящиеся добросовестно делают свое дело, терпеливо создают добрую славу компании, укрепляют ее авторитет. В общих успехах есть достойный вклад и свинок, и бойцов скота, и технологов, и слесарей, и всех других ра-

ботников. А прямо отвечая на поставленный вопрос, могу сказать, что трудно себе представляю нормальную экономическую деятельность компании без главного экономиста Галины Павловны Еникеевой, обеспечение четкого производственного ритма — без службы производственно-ветеринарного контроля во главе с Александром Александровичем Астафьевым, качественную и эффективную работу колбасных цехов — без инициативы их руководителей Сергея Ивановича Самойленко и Тамары Юрьевны Сонник. Пока наш профессиональный коллектив продолжает совершенствоваться в мастерстве мясопереработки, на столе металлургов всегда в достатке будет наша продукция.

Летом 1990 года рядом с хозяйственными постройками теплично-садового совхоза поднялся ярко-желтый сборный модуль нового производственного комплекса — колбасного цеха. Торжественное его открытие состоялось в тот же год, 9 сентября. Назначенный начальником этого цеха, кажется, первый к тому времени на комбинате специалист по мясопера-

стороне, а на убой возить его аж в Сибай (взаимовыгодного сотрудничества с местным мясокомбинатом не получалось). Вот тогда идея И. Х. Ромазана получила новое развитие: решили создать на комбинате собственный мясоперерабатывающий комплекс законченного цикла, то есть купить и построить современный скотобойный цех.

Выбрать лучший по технической оснащенности и технологической завершенности комплекс предстояло Х. Берхияеву. Ему пришлось изучить, наверно, весь лучший мировой опыт мясопереработки, что называется, от полюса до полюса. Ведь надо было не первое попавшееся тащить в Магнитку, а приобрести и самое передовое, и по цене приемлемое.

Остановились на австралийском убойном цехе. Помещается он в компактном сборном модуле, что избавляет от необходимости возводить огромный и дорогостоящий железобетонный корпус. Вместе с тем в комплексе заложена законченная безотходная технология заготовки мясного сырья. Все отходы и побочные продукты, от костей до жиров, перераба-

таты на получение свинины значительно снизились, поскольку корма примерно вдвое дешевле. МПК заключила договора о производстве сочных кормов с несколькими хозяйствами окрестных районов Башкирии, а самые дорогостоящие добавки к ним компания производит сама.

11 августа 1993 года вышел приказ исполняющего в то время обязанности генерального директора комбината В. Ф. Рашникова о создании рабочей комиссии для приема в эксплуатацию объектов мясоперерабатывающего комплекса. Параллельно со строительством убойного цеха оснащался современным импортным оборудованием цех мясных полуфабрикатов общепита комбината, расположенный в районе пятой проходной, ставший в результате хорошим колбасным цехом.

Совершенно логично было объединить все эти три структурных подразделения в единое предприятие с общей задачей — обеспечивать стол металлургов высококачественной мясной продукцией. Это и было сделано приказом генерального директора ОАО «ММК» от 28 сентября 1994 года. 11 октября 1994 года убойный и два колбасных цеха, объединенные в одно предприятие, стали официально называться закрытым акционерным обществом «Мясоперерабатывающая компания», дочерним обществом ОАО «ММК».

НОВИНКИ ОТ МПК

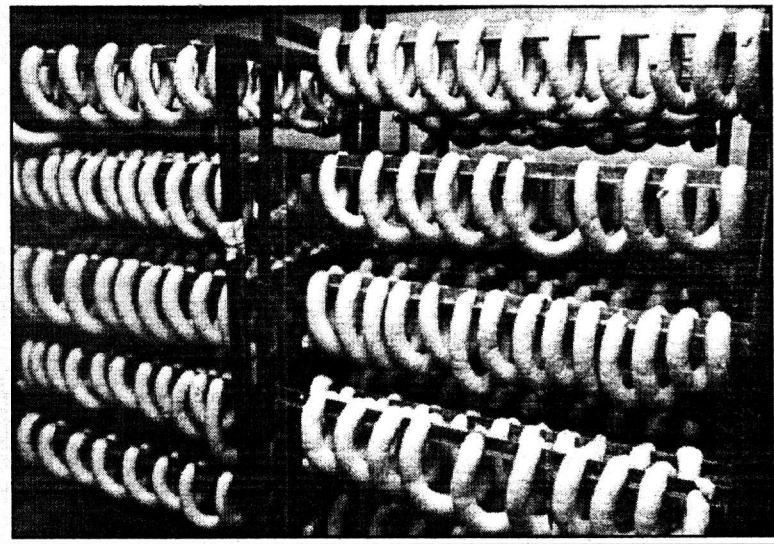
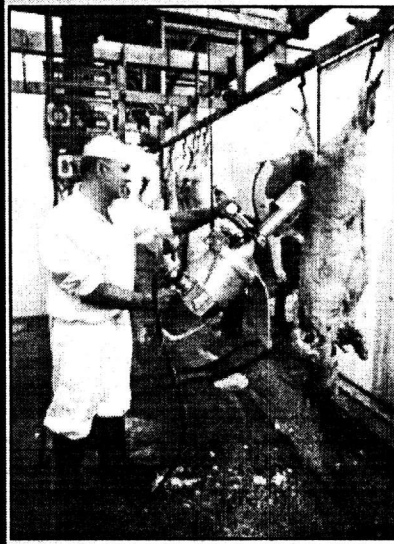
Новой продукцией убойного цеха в прошлом году были пельмени. И они пошли в магазинах нарасхват. Это и понятно: уральцы любят это неприхотливое, но сытное, вкусное блюдо. А тут еще и экономия времени — засыпал в кипящую воду и через десять-пятнадцать минут ставь их горяченькими на стол. Быстро и удобно. Поэтому выпуск пельменей в этом году резко увеличен. Их за девять прошедших месяцев поставлено в магазины 140 тонн, чуть не в шесть раз больше, чем за тот же период прошлого года.

Буквально месяц назад здесь же освоена технология изготовления котлет и фрикаделек. В сентябре новую продукцию предложили покупателям. Они осторожно изучают новинку. Когда-то в магазинах были 14-копеечные котлеты, может быть, жива еще не очень добрая память тех изделий, почти целиком состоящих из хлеба, но каким-то чудом сохраняющих форму. Но, похоже, и котлеты с фрикадельками, восстановленные компанией на новой качественной основе, найдут своего потребителя: ведь и эти блюда требуют минимум затрат времени и сил на приготовление.

В первом колбасном цехе мы обратили внимание на совершенно новую машину, запущенную, как оказалось, всего неделю назад. Это многоголычатый иньектор немецкого производства. Куски свинины, нарезанные для копчения, проходят здесь множеством специальных иглол, через которые нагнетается в мясную ткань уже приготовленный рассол со специями. До сих пор эта операция выполнялась вручную.

Тут же, в первом колбасном цехе, начало действовать небольшое отделение вакуумной упаковки нарезки мясной продукции. И сырокопченые колбасы, и копченое мясо, и полуфабрикаты антрекотов, поджарки и шницелей, уложенные на специальные подложки, упаковываются на машине в полиэтиленовую пленку и в таком привлекательном виде доставляются в магазины.

И наконец — новая копильная камера. Здесь при температуре от 12 до 18 градусов при движении дымового воздуха со скоростью 0,1 метра в секунду в течение целого месяца (не меньше) зреют, томатся сырокопченые колбасы. Впрочем, есть сорта, которые должны таким образом коптиться целых три месяца. Вот почему они и дороги. Копильная камера построена собственными силами компании. А дымогенератор создан золотыми руками своих же умельцев — слесарей Виктора Каткова и Анатолия Епонешикова.



ботников. А прямо отвечая на поставленный вопрос, могу сказать, что трудно себе представляю нормальную экономическую деятельность компании без главного экономиста Галины Павловны Еникеевой, обеспечение четкого производственного ритма — без службы производственно-ветеринарного контроля во главе с Александром Александровичем Астафьевым, качественную и эффективную работу колбасных цехов — без инициативы их руководителей Сергея Ивановича Самойленко и Тамары Юрьевны Сонник. Пока наш профессиональный коллектив продолжает совершенствоваться в мастерстве мясопереработки, на столе металлургов всегда в достатке будет наша продукция.

ЛУЧШИЙ КОМПЛЕКС — В МАГНИТКЕ

Жутко вспомнить те времена, когда на талоны мы могли купить в магазине 400 граммов колбасы на весь месяц. Тогда многие металлурги стара-

ботке Ханух Берхияев с гордостью показывал совершенное импортное оборудование. Цех был построен в содружестве с югославской фирмой, а оснащен не только югославской, но и немецкой техникой.

До того мне ни разу не доводилось бывать на производственных линиях мясокомбината: признаюсь, с некоторым предубеждением относился к скотобойной технологии, хотя и вегетарианцем никогда не был. С Х. Берхияевым же я познакомился именно на городском мясокомбинате, где он работал тогда главным инженером, а мне пришлось проверять какой-то очередной «сигнал». Помню, обратил внимание на уверенность, основательность знающего свое дело специалиста, которого не совсем устраивали масштабы и темпы старого, десятилетиями отлаженного производства. Новое дело, начатое на металлургическом комбинате, привлекло Хануха Берхияевича своей перспективностью.

Новый цех был оснащен высокотехнологичным оборудованием, но вот с сырьем была проблема: скот по большей части приходилось закупать на

тываются в мясокостную муку — высококалорийные кормовые добавки — и пищевые, а также технические жиры. Основными потребителями мясокостной муки являются комбинат хлебопродуктов и птицефабрика, пищевых жиров — общепит, а технических жиров — «Минимакс», вырабатывающий различные масла для производственных нужд комбината. Этот убойный комплекс может служить хорошей основой для развития других производств — например, кожевенного.

Основой для откормочного производства убойный цех уже стал. В конце прошлого года МПК арендовала у соседнего отделения «Поля орошения» Теплично-садовый совхоза два свинарника и поселила там купленных в окрестных селах поросят. Так у мясоперерабатывающей компании появился собственный откормочный комплекс, который в этом году уже начал давать отдачу. За девять месяцев текущего года компания получила 40 тонн свинины собственного производства, что равняется месячной потребности в этом виде сырья. Причем зат-