



# Изобилие вкусов

Каждый продукт в линейке колбас и мясных деликатесов от ОАО «Слуцкий мяскокомбинат» – маленький шедевр кулинарного таланта.

■ Григорий СОЛОНЕЦ

– Хотите увидеть, из чего и как делается колбаса? – спросил генеральный директор ОАО «Слуцкий мяскокомбинат» Геннадий Воронцов и, получив утвердительный ответ, сам же и выступил в роли гида.

Перед экскурсией по производственным цехам в целях санитарной безопасности нам выдали бахилы, шапочки и светлые халаты из тонкой ткани.

Останавливаемся на несколько минут у мощных холодильных камер, где на крюках в ожидании переработки висят сотни говяжьих и свиных туш. Вход сюда посторонним строго запрещен. Здесь круглосуточно выдерживается нужная температура и влажность воздуха.

– В минувшем году мы модернизировали холодильное хозяйство, сегодня оно отвечает всем необходимым параметрам, – поясняет генеральный директор.

Отсюда туши поступают на разделку, в мясоперерабатывающий цех. Его начальник Светлана Станкевич встречает у входа в хорошо освещенное большое (почти с футбольное поле!) помещение, где, не обращая на нас внимания, трудится около сотни человек. Большинство из них жиловщики и обвальщики мяса.

– Жиловка – это процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и разделения его по сортам

высококласного хирурга, а также иметь тело настоящего атлета.

Я смотрю, как мужские руки ловко орудут ножом, словно скальпелем, отделяя плоть от костей. Навыки отточены до автоматизма, отсюда и быстрота действий: от этого ведь зависит выполнение нормы. За смену обвальщик должен переработать 1 тонну 600 кг говядины и 2 тонны 200 кг свинины. Сделал больше – соответственно в конце месяца выше будет и зарплата. В этом цехе многие специалисты за свой нелегкий труд получают около 10 миллионов рублей, что по нынешним временам очень даже неплохо.

А специально разработанная инновационная упаковка с газовой средой идеально сохранит все полезные свойства, свежесть и аромат продукции, – утверждает руководитель мяскокомбината.

На вопрос, какая колбаса у генерального директора любимая, Геннадий Петрович отшутился: дескать, предпочитает вареное мясо, солонину, бастурму (вяленая говядина со специями).

Экскурсия была бы неполной, если бы мы не заглянули в консервный цех, где производят популярную тушенку, греч-

**Чтобы быть конкурентоспособным в нынешних условиях, необходимо постоянно искать новые рынки сбыта, повышать качество продукции, расширять ее ассортимент, а также снижать производственные затраты.**



Но сегодня мало выпустить продукцию, надо ее еще успешно реализовать. Конкуренция среди предприятий отрасли, борьба за массового потребителя на внутреннем и внешнем рынке нешуточная.

Слуцкие производители мясной продукции настойчиво ищут новые рынки сбыта, сейчас, к примеру, прорабатываются вопросы поставки колбасных изделий в Казахстан, на юго-восток Украины, полуфабрикатов в Китай.

Самый прибыльный и ходовой товар, постоянно пользующийся спросом, – сыровяленые и сырокопченые колбасы «Европейская», «Бабушкина медовая», «Дедушкина любимая», «Брауншвейгская люкс», «Нарочанская», «Деревенская», «Столичная с коньяком», «Палермо» и другие. Неплохо реализуется ветчина «Европейская престиж», «По-белорусски», «С сыром по-ирландски», «Слуцкая», «Столичная», а также копчености из свинины «Окорок царский», грудинка «Слуцкая ароматная», «Солонина селянская», буженина сыровяленая по-домашнему. Вся эта продукция имеет отменные вкусовые качества, за которые ее и ценит потребитель.

– Мы постоянно расширяем сеть фирменной торговли, состоящую ныне из 10 магазинов, 2 павильонов, 29 мясных секций, – говорит генеральный директор Геннадий Воронцов. – Сегодня нашу продукцию можно купить не только в Слуцке, но и в Минске, Несвиже, Глуске, Солигорске, других городах Беларуси.

Чтобы быть конкурентоспособным в нынешних условиях, необходимо постоянно искать новые рынки сбыта, повышать качество продукции, расширять ее ассортимент, а также снижать производственные затраты. Этого добиться нелегко, но по плечу дружной команде современных управленцев. Своей надежной опорой в повседневной работе генеральный директор Геннадий Воронцов считает заместителя генерального директора по коммерческим вопросам Игоря Марковского, главного инженера Александра Кабыша, заместителя гендиректора по производству Ирину Белоус, главного технолога Ольгу Устинович, начальника отдела маркетинга Ольгу Елову, начальника отдела сбыта Сергея Дзедю и других.

Давно ведь в народе подмечено: дорогу осилит идущий, и не в одиночку, а со своей командой. ■

Слуцкий мяскокомбинат – один из крупнейших в своей отрасли высокотехнологичных комплексов, характеризующийся высоким уровнем механизации и автоматизации технологических процессов и глубокой переработки мясного сырья.



в зависимости от содержания жировой и соединительной ткани. Мясо жилят вручную специальным ножом с широким длинным лезвием. Это в основном женская работа, – поясняет Светлана Станкевич, трудовой стаж которой на мяскокомбинате – тридцать лет. – А обвальщики у нас преимущественно мужчины. К слову, чтобы стать хорошим обвальщиком, нужно выработать навыки владения ножом на уровне

Затем мясо поступает в мясорубки, где производится фарш. Кроме специй в него добавляют лед. По словам специалистов, это позволяет добиться нужной температуры фарша и улучшить вкусовые свойства продукта. В качестве оболочки для колбас и сосисок используются как натуральные компоненты – кишки, так и искусственные материалы.

В колбасном цехе отлично зарекомендовали себя современные вакуумные куттеры и шприцы, автоматические клипсаторы, а также три автоматизированные упаковочные линии – немецкая, польская и итальянская. Термообработка колбасных изделий осуществляется в специальных камерах, оснащенных программным управлением.

Затем мясная продукция поступает в камеры охлаждения. Сырокопченые и сыровяленые колбасы высших сортов досушиваются в естественных условиях в течение 35–40 суток.

– Как видите, мы выпускаем «честную» и «правильную» колбасу только из мяса, с интересными рецептурами, в экологичной и оригинальной вакуумной упаков-

невую, перловую и рисовую каши с говядиной и свининой. Здесь также установлено новое оборудование, позволяющее выпускать 80–120 банок в минуту.

Кроме того, успехом пользуются у потребителей слуцкие пельмени, как фасованные, так и весовые. А всего же на мяскокомбинате сегодня производится более 350 наименований натуральной мясной продукции, качество которой соответствует высоким мировым стандартам.

Это гарантируют и внедренные в производство сертифицированные системы менеджмента качества, безопасности, охраны труда, окружающей среды, соответствующие требованиям СТБ ISO 9001-2009, СТБ 1470-2012, СТБ 18001-2009, СТБ 14001-2005. Да и Премии Правительства Республики Беларусь трудовой коллектив Слуцкого мяскокомбината несколько лет назад удостоился именно за внедрение высокоэффективных методов управления качеством и обеспечение на этой основе выпуска конкурентоспособной продукции.

Качество продукции неоднократно подтверждено и профессио-



Адрес предприятия: 223610  
Минская обл., г. Слуцк,  
ул. Тутаринова, 18,  
[www.sluckmeat.by](http://www.sluckmeat.by)  
e-mail: [smk.marketing@mail.ru](mailto:smk.marketing@mail.ru)  
Телефоны: приемная –  
+375 (1795) 58-080,  
отдел сбыта –  
+375 (1795) 45-351