# Ближе к эталону

## Брестскому мясокомбинату – 85!

БРЕСТСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ

**«Остаться номером 1 в мясоперерабатывающей отрасли страны: другого настоящего и будущего для нас не существует!» – полагаю, множество поклонников ОАО «Брестский мясокомбинат» поддержат пожелание, чтобы эта и любая другая амбициозная цель коллектива всегда сбывались.**

**85-летие в нынешнем году отметит один из самых крупных и известных в Беларуси и за ее пределами производителей мясной продукции, которую отличают разнообразие, изысканный вкус и неизменно высокое качество. Бренд – лидер отрасли с богатой историей, динамичной, полной преобразований и достижений, и безграничной любовью к своему делу.**

Здание администрации ОАО «Брестский мясокомбинат»

**Благодаря продуманной экспортно-сбытовой стратегии только за последние пять лет доля внешнего рынка в объеме отгрузки предприятия приумножилась вдвое. География поставок – десятки стран, таких как Азербайджан, Вьетнам, Гонконг, Грузия, Иордания, Казахстан, Китайская Народная Республика, Кот-Д'Ивуар, Кыргызстан, Малайзия, Республика Гана, Россия, Сингапур и Узбекистан**

### Вкус. Качество. Репутация

Говорят, на вкус и цвет товарищей нет. В том, что из этого правила есть исключения, легко убедиться, попробовав деликатесы Брестского мясокомбината. Покупая сосиски и колбасы, сочную грудинку, домашний окорочок, ветчину или рулет, большинство белорусов уверенно остановят выбор на ассортименте предприятия, который удовлетворит даже самого искушенного гурмана. Держать руку на пульсе и оставаться лидерами во всем – такие амбициозные, но вполне достижимые цели ставят перед собой брестские мясопереработчики.

По уникальным технологиям и рецептурам на современном оборудовании здесь готовят вкуснейшие сырокопченые, а также вареные колбасы, сосиски и сардельки, кстати, занимающие 63% в объеме продаж, аппетитные рулеты и окорока, паштеты и намазки. Отличает продукцию брестчан и привлекательный товарный вид. Тут постоянно работают над дизайном упаковки, активно используются вакуумная и газовая, различные весовые фасовки. Ежемесячно из цехов выходит более 7,5 тыс. т готовой продукции.

При разработке рецептур Брестский мясокомбинат учитывает и пожелания разных категорий покупателей – тех, кто любит готовить сам или, напротив, экономит время. Особого внимания заслуживают полуфабрикаты линейки «Мясо для запекания»: буженина, лопатка, ребрышки, рулька, полендвица, куриные бедрышки, крылышки и голень в оригинальных маринадах с натуральными специями и травами. Хозяйкам достаточно только снять этикетку с упаковки, сделать в ней небольшие надрезы, разогреть духовку и – в итоге получается изысканное блюдо, которое подойдет и для семейного обеда, и для праздничного застолья.

Если же на счету каждая минута, то всегда можно приготовить «Мясные подушечки» – пельмени необычной квадратной формы, изготовленные по особой рецептуре. Есть что предложить и любителям пикников: в запасе целая линейка шашлыков в маринаде, которые максимально подготовлены для употребления. Нужно только выложить мясо на решетку для гриля, запечь и подавать угощение на стол.

УНП 200020262

Упаковка готовой продукции

**При изготовлении продукции специалисты Брестского мясокомбината используют высококачественное отечественное сырье – мясо поступает более чем из 70 хозяйств Брестской области – и отдают предпочтение натуральным компонентам, специям и оболочкам, которые и придают мясным изделиям особый вкус и аромат**

Финишная стадия выпуска вареных колбас

### Раздолье для гурмана

Поиск новых вкусов и изучение предпочтений покупателей не прекращаются никогда. Среди полюбившихся новинок – охлажденный кучерявый фарш трех видов в подложках: свинина-говядина, свинина, свинина-курица. Продукт понятный и очень удобный: покупной фарш экономит и время, и деньги. К тому же специалисты Брестского мясокомбината учли пожелания покупателей к соотношению жира и мяса, а также степени их измельченности и сделали свой уникальный фарш из охлажденного мяса в удобной фасовке-лотках по 500 граммов.

Еще одна новинка – вареники с творогом и кокосом, – стала настоящим хитом среди сладкоежек. Продукт покорил покупателей нежной текстурой и сладковато-сливочным вкусом за счет гармоничного сочетания мягкой рикотты и белого шоколада. Гурманская линейка вареников совсем скоро пополнится эксклюзивными новинками.

### Все только первой свежести

При изготовлении продукции специалисты Брестского мясокомбината используют высококачественное отечественное сырье – мясо поступает более чем из 70 хозяйств Брестской области – и отдают

Производство слайсерной нарезки

предпочтение натуральным компонентам, специям и оболочкам, благодаря которым мясные изделия приобретают особый вкус и аромат.

Собственная аккредитованная лаборатория и система менеджмента качества продукции обеспечивают контроль всех производственных процессов и позволяют получить на выходе не только вкусный, но и безопасный продукт, устраивающий даже самых взыскательных покупателей. Специалисты лаборатории постоянно повышают квалификацию и модернизируют методы исследования сырья и готовой продукции. Подтверждение тому – победа в конкурсе «Компетентность-2022», который проводится Белорусским государственным центром

Мясные подушечки

аккредитации. Это самая высокая награда для оценки лабораторной деятельности в стране.

## «Крамка» приглашает!

Продвигать товары на рынок помогает фирменная торговля. Собственная сеть под брендом «Крамка» в Брестской области и Минске насчитывает уже более 20 торговых точек и постоянно расширяется.

Чем привлекает покупателей? Прежде всего отличным выбором мясных изделий, колбас, полуфабрикатов, кулинарной разделки, а еще изысканными деликатесами и новинками. Мясное изобилие большинства фирменных магазинов дополняют молочные и хлебобулочные изделия, напитки, специи, крупы, макароны и другие продукты лучших торговых марок.

Посетив «Крамку», хозяйке не придется ходить по другим торговым точкам – есть все необходимое к столу по доступным ценам, а значит, не надо тратить время. Основная идея такого подхода: в компактном магазине формата «у дома» потребитель сможет наполнить продуктовую корзину на 48 часов самыми качественными в своем ценовом сегменте товарами.

В магазинах Брестского мясокомбината представлены лучшие торговые марки, которые тщательно отбираются дегустационной комиссией. Вы можете быть на 100% уверены в правильности и рациональности своего выбора – дегустаторы поставили на полку только то, что купили бы сами.

## Рынок любит сильных

В минувшем году каждый третий килограмм колбасы, купленной жителями страны, был из Бреста. Если учесть, что в Беларуси мясопереработкой занимаются 20 предприятий Минсельхозпрода, то результат более чем впечатляющий. Прошлый год в экономическом плане стал для коллектива комбината одним из самых успешных: удалось нарастить объемы производства на 17,6% к уровню 2022-го.

В том числе и за счет расширения экспорта – за пределы страны брестчане отправляют каждый третий килограмм продукции. Благодаря продуманной экспортно-сбытовой стратегии только за последние пять лет доля внешнего рынка в объеме отгрузки предприятия приумножилась вдвое. География поставок – десятки стран, таких как Азербайджан, Вьетнам, Гонконг, Грузия, Иордания, Казахстан, Китайская Народная Республика, Кот-Д'Ивуар, Кыргызстан, Малайзия, Республика Гана, Россия, Сингапур и Узбекистан.

Для реализации на некоторые рынки специально получен сертификат «Халяль», подтверждающий выполнение особых требований к убою, первичной подготовке мяса КРС, субпродуктов и полуфабрикатов из говядины.

Компания ежегодно принимает участие в международных выставках на основных площадках стран-партнеров: Россия, Казахстан, Азербайджан и Китай. Выставочный стенд Брестского мясокомбината всегда привлекает особое внимание участников и гостей целевых мероприятий. Современное, стильное оформление и четко организованная работа – совместная заслуга специалистов отдела маркетинга и ВЭД. По итогам каждой выставки копилка наград неизменно пополняется дипломами с высокими оценками от организаторов.

**Из года в год Брестский мясокомбинат ярко заявляет о себе на республиканских профессиональных конкурсах и премиях потребительского голосования – «Номер один», «Выбор года», «Бренд года», «Народная марка», «Чемпион вкуса» – и неизменно завоевывает призовые места в различных номинациях**

## Награды – лучшим!

Из года в год Брестский мясокомбинат ярко заявляет о себе и на республиканских профессиональных конкурсах и премиях потребительского голосования – «Номер один», «Выбор года», «Бренд года», «Народная марка», «Чемпион вкуса» – и неизменно завоевывает призовые места в различных номинациях. В 2023-м значительно укрепила престиж предприятия Премия Правительства Беларуси за достижения в области качества: брестчане в очередной раз подтвердили звание ее лауреата. Специальным нагрудным знаком «Лидер качества» награжден генеральный директор компании Павел Буховецкий, а первой в номинации «Лучший менеджер по качеству» стала начальник отдела стандартизации и сертификации Светлана Березюк.

Награды – высокая оценка труда всего коллектива предприятия и вклада каждого сотрудника, осознающего всю степень ответственности за общее дело.

Награду получает начальник отдела стандартизации и сертификации Светлана Березюк

## Ключевые факторы успеха

Во главе угла – внимание к потребителю. Компания инвестирует немало времени и средств, чтобы лучше его понять: проблемы, с которыми сталкивается, задачи, которые приходится решать каждый день, и конечно же, важно знать, что приносит человеку радость и делает его счастливым. Для Брестского мясокомбината – это такая же ключевая компетенция, как и производство высококачественной продукции. Компания верит в то, что каждый человек рожден для того, чтобы быть счастливым, и хотела бы своим трудом сделать мир лучше.

Дегустацию проводят начальник бюро событийного маркетинга Лилия Бурковская и специалист отдела маркетинга Анна Красовская

А это под силу только сплоченной команде единомышленников, способных решать самые сложные задачи и стремящихся к высоким стандартам труда. Сотрудники компании пополняют свои знания и компетенции, обучаются практикам и методам менеджмента, в частности, каждый четвертый из руководителей и специалистов принял философию, инструменты и практику «Кайдзен» в управлении производством. Выстроена система мотивации, способная раскрыть потенциал каждого.

Третий важный момент – целостная система взаимодействия. Недаром говорят, что системы не видно, но ее отсутствие заметно сразу. Год за годом компания параллельно развивает системы производства, качества и продаж, одновременно выстраивая бизнес-процессы по законам рынка и в соответствии с реалиями экономики.

И каждый шаг имеет под собой четко обоснованные, финансово выверенные аргументы. Сегодня огромное количество трендов и продуктовых ниш, и от того, какое направление выберет менеджмент и насколько оно будет верным, может зависеть будущее. Важно четко отделять те, которые останутся на рынке десятилетиями, от временных модных веяний.

Самое сильное звено – это коллектив и его система ценностей: порядочность, креативность и перфекционизм, в смысле постоянного стремления совершенствоваться. Энергией, нацеленной на созидание, пронизаны все дела предприятия, развитие не прекращается: совершенствуется логистика, закупается новейшее оборудование, автоматизируются склады. Продукция холдинга стала эталоном высокого качества и хорошего вкуса: люди любят ее и доверяют – и это отличный задел на завтра. ■

**www.brestmeat.by**
**e-mail: op@brestmk.by**
**224034, г. Брест,**
**ул. Писателя Смирнова, 4,**
**тел.: +375 (162) 27-78-39.**