



Вкусные новинки от столичных мастеров



ОАО «Минский мяскокомбинат» – известный белорусский бренд, история которого насчитывает без малого сотню лет. Началась летопись мяскокомбината в 1922 году, что делает его одним из старейших предприятий не только Минска, но и Беларуси. Правда, тогда мощности были совсем невелики.

– В принципиально новом ключе столичный мяскокомбинат заработал во второй половине 1950-х, когда производство приросло новыми площадями, – отмечает генеральный директор ОАО «Минский мяскокомбинат» Сергей Некрашевич. – Тогда за одну смену сотрудники предприятия могли изготовить до 18 тонн колбасных изделий. Мощности мясожирного и птицеперерабатывающего цеха составляли соответственно 50 и 10 тонн готовой продукции.

Сегодня ОАО «Минский мяскокомбинат» – современное предприятие, которое сквозь почти вековую историю сохранило и приумножило все самое лучшее.

– В последние годы производство значительно модернизировали, – продолжает руководитель мяскокомбината. – Здесь установлено самое передовое оборудование, что позволило свести к минимуму участие человека в производственном процессе, который теперь обеспечивают чуть менее тысячи человек – высококлассных профессионалов своего дела. Все это вкуче позволяет про-

изводить продукцию высочайшего уровня и, конечно же, вкуса.

На мяскокомбинате организован строгий контроль на всех этапах производства, начиная от поступающего сырья, заканчивая готовой продукцией.

Кроме прочего, на мяскокомбинате внедрена система менеджмента качества в соответствии с требованиями СТБ ISO 9001 и система качества НАССР.

– Следующим и современным трендом, – говорит Сергей Некрашевич. – ОАО «Минский мяскокомбинат» обладает сертификатом производства товаров, работ и услуг на соответствие требованиям системы «Халаль». Это означает, что определенная часть продукции произведена с соблюдением норм мусульманских традиций. Такой подход позволил открыть для себя новые рынки стран Азии, где преобладает мусульманское население.

И действительно, ростер предприятия насчитывает несколько сотен наименований продукции. В основном речь идет о колбасных изделиях и полуфабрикатах. Наиболее популярные – вареные и варено-копченые, сыровяленые и

сырокопченые колбасы. Пользуются популярностью среди потребителей ветчина, шпик и разнообразные копчености, а также различные полуфабрикаты: колбаски, мясо в маринаде. Их можно найти в магазинах под маркой «Мясная держава» и «Князь Гедымин». Продукция данных брендов успела завоевать доверие и популярность среди потребителей.

Впрочем, это далеко не весь ассортимент мяскокомбината. Совсем недавно в рамках выставки «ПРОДЭКСПО-2021» предприятие представило на оценку потребителю сразу несколько принципиально новых продуктов.

– Мы позиционируем мяскокомбинат в несколько новом формате, – поясняет генеральный директор. – И наша основная задача произвести для потребителей качественный и, что немаловажно, доступный по цене товар. В этой связи мы расширяем рынок полуфабрикатов и принципиально новой продукции. В частности, речь о стейках. Их ассортимент – 6 видов, для которых используется мясо специальных пород.

Стейки уже можно найти на прилавках магазинов. Кроме того, предприятие планирует освоить продукцию типа су-вид.

– В таком случае мясо готовится при невысоких температурах в вакууме. Потребитель сможет приобрести такой товар и буквально за несколько минут в микроволновке или горячей воде довести его до необходимой кондиции. Мясо получается очень сочным и мягким, так как готовится в собственном соку. Уже скоро эту продукцию смогут опробовать белорусские потребители, – пообещал Сергей Некрашевич.



Александр НОВОХРОСТ