



# Завоевывать новые рынки



По итогам 2020 года ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» впервые стало победителем конкурса «Лучший экспортер» в номинации «Молочная промышленность». Так, за прошлый год предприятие экспортировало продукции на 195,4 млн долларов. Темп роста по отношению к 2019 году – 145%! Мы узнали, благодаря чему удалось совершить такой скачок и какие показатели комбинат демонстрирует в этом году.

Сегодня «Слуцкий сыродельный комбинат», пожалуй, одно из немногих предприятий в стране, где сохранились традиции творожного сыроделия. К примеру, тут до сих пор производят творожный клинковый соленый и несоленый сыр, а также сверхтвердый сушеный с тмином жирностью 27%, который делается, на секундочку, вручную.

Помимо традиционных сыров, Слуцкий сыродельный комбинат регулярно выпускает необычные новинки. Покупателей радуют глазированные сырками с солеными наполнителями, арахисовой и подсолнечной пастой с морской солью, ореховой пастой «Фундук-какао».

– А еще в этом году сыроделы предприятия пополнили коллекцию выдержанных элитных сыров двумя новинками – сыром с трюфелем «Вингинштейнский» и с цветками сафлора «Пане Коханку». Они оба имеют особое сладковатое послевкусие выдержанных сыров. Срок их созревания – 9 месяцев. К

слову, названия подобраны не случайно – они посвящены князьям, которым в историческом прошлом принадлежали наши земли, – рассказывает начальник отдела маркетинга Слуцкого сыродельного комбината Ольга Скриган.

Вся продукция производится, естественно, из натурального сырья: молоко высшего сорта и сорта экстра поступает на предприятие из 120 хозяйств. Также на Слуцком сыродельном комбинате сертифицированы 6 систем менеджмента качества: в соответствии с требованиями государственного стандарта СТБ ISO 9001-2015, СТБ ISO 14001-2017 (СОУС), СТБ 18001-2009 (СОУТ), СТБ 1470-2012 (НАССР), система менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22000:2018, а также сертификат «Халаль».

Благодаря своей продуктивной работе Слуцкий сыродельный комбинат имеет немало наград. Так, по итогам международного дегустационного конкурса качества пищевой продукции «ПРОД-ЭКСПО: Традиции, Качество, Инновации» в этом году сыр мягкий «Рикотта Campaniolla» получил золотую медаль, а в 2020 году стал «Чемпионом вкуса». Помимо этого, в прошлом году предприятие удостоено Гран-При – специальной премии конкурса «Продукт года – 2020» за молочную продукцию торговой марки «Ясь Белоус» и награждено дипломом

I степени в номинации «Сыр». Также на счету комбината в нынешнем году 13 золотых и серебряных медалей в конкурсе качества молочной и молочносодержащей продукции, учрежденном Всероссийским научно-исследовательским институтом сыроделия и маслоделия.

Неудивительно, что с такими достижениями спрос на продукцию Слуцкого сыродельного комбината только растет, особенно со стороны зарубежных потребителей.

– На данный момент удельный вес экспорта предприятия составляет 80%. За 11 месяцев текущего года нам удалось поставить продукцию в 15 стран мира на сумму 218 млн долларов. Среди приоритетных направлений – Россия, Китай, Казахстан, Бангладеш, Филиппины, Саудовская Аравия, – отмечает заместитель директора по коммерческим вопросам Слуцкого сыродельного комбината Екатерина Лаптева.

Тем не менее на предприятии уверены, что экспортный потенциал можно наращивать. Сегодня здесь работают над усилением бренда «Ясь Белоус», стабильным доступом к источникам сырья, повышением эффективности его использования, развитием производственных мощностей и делают акцент на разработку новых продуктов.

– Так, в ближайшей перспективе собираемся приступить к реализации инновационного для нашей страны проекта – созданию производства быстрорастворимого сухого молока с последующей реализацией на экспорт. Согласно бизнес-плану, запустить его планируем в 2023 году. Данный проект позволит увеличить производство конкурентоспособной импортозамещающей продукции, долю выручки в валюте и расширить рынки сбыта, – заключает Екатерина Сергеевна.

**Вадим БАННЫЙ**