

Всегда есть повод для гордости

Более 4 тысяч тонн готовой продукции в месяц – Гродненский мясокомбинат взял новую высоту



Генеральный директор предприятия Олег Иванов

В мае ОАО «Гродненский мясокомбинат» стал абсолютным лидером региона по производству колбасных изделий, обновив собственный рекорд. И в номинации «Мясная промышленность» четвертый раз подряд назван лучшим экспортером года, реализовав за пределы страны 40 % продукции на рынки 12 государств.

О планах, итальянских мотивах в новом ассортименте и неожиданной рекламе от известного российского блогера Ольги Бузовой журналу «Экономика Беларуси» рассказал генеральный директор предприятия Олег Иванов.

– Олег Витальевич, знаковые производственные достижения вряд ли бывают спонтанными, скорее, четко спланированными. Что стоит за красивыми цифрами и званиями?

– 4072 тонны колбасных изделий в мае – это рекордный выпуск для Гродненской области, но пока не для страны. Конечно, рекорды просто так не куются. За этим стоит кропотливая работа всех специалистов по созданию сырьевой базы, поиску рынков сбыта. Ведь

наша продукция скоропортящаяся. Выпустив, ее нужно сразу реализовать. Но все получилось. И теперь я уверен, что невыполнимых задач нет и лозунг предприятия: норма не должна быть подвигом – не пустые слова.

И по экспорту май стал шикарным месяцем, 1000 тонн продукции отправили за пределы страны, львиная доля – в Российскую Федерацию, где наши колбасы доехали до Сахалина и Камчатки. Недавно был в Сибири, в Томске, и прямо-таки расчувствовался, когда покупатели руку жмут и говорят: «Спасибо, белорусы, за качество!» В прошлом месяце побывал в Китае, открываем с партнерами магазины – но пока фирменные магазины в КНР это, скорее, имиджевый момент. Однако очень хочется, чтобы все это приносило плоды и через год мы с вами обсуждали новый рекорд – 5000 тонн готовой продукции в месяц и 5000 сотрудников на мясокомбинате. Сейчас нас 3700, но уже к лету следующего года ожидаем увеличение численности до 5000.

Но, какие бы ни были задачи в тоннах, экспортной выручке и рублях, это всего лишь цифры. Для меня самое главное – имидж предприятия, который долгое время завоевывался, чтобы мы были узнаваемы в стране и за ее пределами. Как руководитель делаю все, чтобы работники были довольны оплатой своего нелегкого труда, имели достойный соцпакет. И слово «безопасность», иначе как с определением «продовольственная» не обсуждали. Мир в наших семьях и коллективах – главное!

– Какие регионы планируете еще завоевывать? Легко ли учитывать гастрономические предпочтения разных стран?

– Сейчас готовимся к подписанию контракта с Венесуэлой, проходим сертификацию на рынок Египта.



«Гарадзенскі маэнтак «Каробчыцы», привлекательный туристический объект Гродненщины появился благодаря Гродненскому мясокомбинату

УНП 500043292



В цеху сырокопченых и сыровяленых изделий

И пытаемся расширить ассортимент поставок в Китай. Но в приоритете – Российская Федерация. Для воплощения всех планов в жизнь придется немало потрудиться, мощности комбината уже загружены почти на 100 %. Что касается вкусовых предпочтений, то даже в разных уголках России есть свои нюансы – производим конкретный продукт под каждый регион. Условно говоря, на Камчатку везем не вареную колбасу, учитывая сроки доставки, а дорогой сегмент – белорусский хамон.

– Кстати, про хамон. Если проанализировать ассортимент Гродненского мясокомбината, то четко прослеживается тенденция не только к наращиванию экспорта, но и к импортозамещению – сыровяленые и сырокопченые колбасы «Коппа Итальяно», «Пепперони», «Милано», «Пьемонте», «Вентричина» и ветчины «Прошутто», «Пармская», «Палермо», «Хамон Гродненский»... Линейка продукции с испанскими и итальянскими названиями, помимо всего прочего, прекрасный пиар-ход, который вызывает живой интерес и порой даже жаркие споры...

– Мы не ставим задачу повторить то, что делают мастера в Италии и Испании. Выпускаем свой белорусский хамон, это наша разработка. А пользоваться международными терминами не запрещено. Хамон как товарный знак не запатентован на мировом рынке. Мы свято чтим законодательные акты и патентное право. И если еще три года назад пармская ветчина была в ассортименте только Гродненского мясокомбината, то сейчас ее начинают делать и другие.

– В марте информационный рынок буквально взорвала новость: «В Беларуси изобрели колбасуп!» А потом известная блогер Ольга Бузова, у которой десятки миллионов подписчиков в соцсетях, опубликовала селфи с колбасой из вашей итальянской линейки «Милано» и даже

предложила: готова стать рекламным лицом предприятия. Говорит, попробовала в 2021 году, когда приехала в Беларусь на съемки «Фактор.by» и оценила, что «белорусская колбаса – самая вкусная в мире».

– Поверьте, рекламу у нее никто не заказывал и не платил. Помню, был выходной и коллеги прислали скрины из соцсетей и инстаграма. Думаю: «Ничего себе, классно!» После мы поблагодарили ее и пригласили в гости. Обещала приехать...

Что касается колбасупа, то он и правда взорвал соцсети. Но мы всего лишь пытаемся учитывать реалии. Ритм жизни ускоряется, и тема быстрого приготовления еды развивается семимильными шагами. Обещая, что мы продолжим удивлять наших покупателей интересными новинками.

А в линейке колбасупов скоро появится харчо.

За три года работы по импортозамещению горжусь своими технологами, которые, не уезжая за пределы комбината, не перемещаясь по Европе, преподносят покупателям изысканные новинки. Палитру испанских деликатесов, считаю, мы сумели достойно реализовать на белорусском рынке. Сейчас начинаем активнее работать с мясом птицы. В Лиде есть площадка, где сосредоточили его переработку. Поверьте, из этого сырья мы вскоре также продемонстрируем немало вкуснейших деликатесов. ■



В Коробчицах есть и зоопарк, и историко-культурный комплекс «Гродненская крепость. Партизанский лагерь», и дендропарк «Лукоморье»

www.grodnomk.by
e-mail: info@grodnomk.by
230005, Гродненская область,
г. Гродно, ул. Мясницкая, 25,
Тел./факс: +375 (152) 45-50-00