

Отменный вкус, высокое качество

Сунский маслозавод – предприятие почти со столетней историей. Его продукцию знают, любят и ценят жители Кировской области. Хорошей репутацией завод обязан высокому качеству, богатому ассортименту и, конечно, отменному вкусу выпускаемой «молочки». Директор компании Ренат Вафин рассказал, как удается развиваться в современных условиях.

Марк Кречет

М Сунский маслозавод – одно из наиболее известных предприятий молочной промышленности в регионе. Как давно существует компания и каковы ее масштабы производства?

– По сохранившимся на Сунском маслозаводе архивным данным завод работает с 1930 года. Сейчас завод перерабатывает в день около 19 тонн молока, выпускает пастеризованное молоко жирностью 1,5%, 2,5%, 3,2% и 6%; сметану с м.д.ж. 15% и 20%, (в т.ч. фасованную по 200 г) йогурт с м.д.ж. 2,5% в ПЭТ-стаканах, нежирный творог, масло сливочное крестьянское и шоколадное. Продукция в основном фасованная. В последние годы фасуем крестьянское масло не только в брикеты, но и в контейнеры по 0,5 кг, а шоколадное – по 0,2 кг. Это удобно для покупателей.

Качество продукции в первую очередь зависит от сырья. У завода постоянные и надежные партнеры: СПК колхоз «Сунский», СПК колхоз «Большевик», СПК колхоз «Плельский». В этих хозяйствах обращают большое внимание на качество молока, кормление и содержание животных. На завод поступает только первосортное молоко! Качество зависит и от отношения каждого работника к выполнению своих обязанностей. На заводе ведется жесткий контроль всего технологического процесса выработки продукции, начиная с момента приемки сырья и до момента реализации. От того, насколько правильно проведут мойку оборудования, как точно выдержат время, температуру обработки и др. технологические процессы, зависят вкус и польза продукта. Вся продукция выпускается в соответствии с ГОСТом или ТУ, задекларирована в ЦСМ.

М Госстандарты требуют высокотехнологичного оборудования. Как часто удается его обновлять?

– На предприятии используются отечественные материалы и оборудование, которое систематически обновляется. За последние четыре года заменено холодильное оборудование, куплены и установлены новые молочные танки, сепаратор, гомогенизатор, автомат розлива молока, автомат розлива йогурта и сметаны, а автопарк пополнился тремя новыми газонами – NEXT и одним «КамАЗом»-молоковозом. К концу 2020 года мы полностью модернизируем все основное молочное оборудование и укомплектуем автопарк новыми транспортными единицами.



На заводе ведется жесткий контроль всего технологического процесса выработки продукции, начиная с момента приемки сырья и до реализации.

М Новое оборудование наверняка способствует повышению качества. А на ценах как отражается?

– Наш покупатель не самый богатый человек. Завод учитывает это в своей ценовой политике и не завывает отпускные цены.

Каждый работник молочного производства обучен по нескольким специальностям, то есть существует взаимозаменяемость, которая позволяет «не раздувать» штат сотрудников, тем самым поддерживая приемлемую налоговую нагрузку. Ежегодная модернизация технического оборудования и совершенствование технологического процесса позволяют снизить финансовые затраты. Все вышеизложенное в совокупности помогает производить качественный продукт и держать приемлемые цены на молочную продукцию.

М Модернизированное оборудование нуждается в специалистах. Хватает ли квалификации кадрам? И что особенно цените в своей команде?

– Без профессионального коллектива невозможно добиться успеха. Работа на пищевом предприятии требует высокой дисциплины и ответственности каждого за порученный участок работы, знаний, умений, опыта.

Малейшая ошибка может привести к браку. А некачественная, невкусная продукция – это потеря доверия покупателей, престижа завода.

В 90-е годы знание ситуации, интуиция генерального директора Махмута Вафина позволили сохранить предприятие. При нем был создан стабильный коллектив, который продолжает работать и сегодня, передавая знания и опыт молодежи. У нас практически нет текучести кадров. Люди работают десятки лет. Что держит на заводе людей? Стабильная работа и стабильная зарплата. Сотрудники чувствуют поддержку коллектива. Улучшаются условия труда и быта. Выплачивается материальная помощь при рождении ребенка, в трудных жизненных ситуациях, оплачиваются путевки на санаторное лечение.

М Конкуренция на молочном рынке ужесточается год от года. Как удается «держать удар»?

– Действительно, в последние годы конкуренция на рынке молочной продукции становится все более серьезной, даже жесткой. Полки магазинов, особенно сетевых, заполнены «молочкой» не только из нашей области, но и из других регионов. Сейчас заводы выпускают фасованную цельномолочную продукцию, масло. Наше сливочное масло славится своим отличным вкусом, но стоит дороже, и покупатель старается купить масло с наполнителями (спреды), т.к. оно значительно дешевле. Сложно работать с торговыми предприятиями, особенно с сетевыми, из-за жестких условий входа. По заявкам мы своим транспортом доставляем продукцию в магазины, максимально соблюдаем объемы и графики поставок.

М Это и есть главный принцип компании?

– Да, главная задача предприятия – работать для покупателя, выпускать продукцию по традиционным технологиям, полезную, экологически чистую. В производстве нашей молочной продукции не используются никакие добавки, консерванты, заменители жиров. Только молоко высокого качества и соблюдение требований технологии выработки. В этом мы, в хорошем смысле, консерваторы.

М Продукция предприятия пользуется большим спросом у потребителей, а значит, была оценена и на всевозможных конкурсах и выставках?

– С 2010 года Сунский маслозавод постоянно принимает участие в межотраслевых выставках «Товары и услуги XXI века» и конкурсах «100 лучших товаров России». Завод может гордиться тем, что все виды его продукции, которые были заявлены для участия в выставках, всегда получали дипломы и медали. Золотыми медалями и дипломами 1-й и 2-й степени выставок «Товары и услуги XXI века» отмечены: масло сливочное крестьянское



и шоколадное, сметана, молоко питьевое пастеризованное «Российское», йогурт без компонентов с м.д.ж. 2,5%, обезжиренный творог. В номинациях «Новинка года», «Диковинка года» были отмечены сметана 15%-ной жирности, йогурт сладкий.

Каждый раз по результатам межотраслевых выставок продукция представлялась (заявлялась) для участия в конкурсах «100 лучших товаров России» и также получила звание лауреатов и дипломантов этого конкурса.

И в 2018 году на губернской выставке «Товары и услуги – ориентир на качество» завод получил диплом 1 степени за молоко пастеризованное «Российское» с м.д.ж. 3,2%. 1-е место в открытом дегустационном конкурсе «Выбор потребителя» присуждено маслу сливочному крестьянскому с м.д.ж. 72,5%.

Наше молоко питьевое пастеризованное «Российское» с м.д.ж. 1,5%; 2,5%; 3,2%; 6 % стало дипломантом всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».

Сотрудники завода награждены по итогам конкурсов нагрудными знаками «Отличник качества» программы «100 лучших товаров России».

Знаком «За достижения в области качества» был награжден бывший директор маслозавода Махмут Вафин.

М Какие глобальные планы стоят перед заводом?

– Сегодня завод перерабатывает в среднем 20 тонн молока в сутки, обеспечивает сырьем производственную программу, выполняет заявки покупателей. Расширение ассортимента требует производственных площадей. Это узкое место в работе завода.

На предприятии думают о будущем, планируется дальнейшее обновление оборудования, расширение логистических путей для увеличения реализации производимой молочной продукции. **М**

Контакты

ОАО «Сунский маслозавод»,
директор – Ренат Махмудович Вафин,
612450, пгт. Суна, ул. Советская, 41,
тел.: 7 (83369) 3-01-61, (83369) 3-03-68