

85 лет

#1 регион



Работа на перспективу

— Александр Васильевич, как бы вы обозначили итоги минувшего года для Пинского мясокомбината?

— Сегодня ОАО «Пинский мясокомбинат» — преуспевающее в Беларуси предприятие. У нас трудится около 1100 человек и выпускается более 580 наименований под брендом «Пикант». Потребовалось несколько десятилетий, прежде чем комбинат стал крупным и стабильным.

По итогам минувшего года увеличили мясопереработку на 8,2 процента — с 35,5 тысячи тонн скота в живом весе до 38,4 тысячи. Производство говядины — более 17 тысяч тонн, свинины — 3,4 тысячи, колбасных изделий — 13,5 тысячи. За 2023-й выпустили продукции на более чем 275 миллионов рублей, темп роста — 105,5 процента к уровню 2022-го.

Мы развиваемся, растем, а следовательно, множится и коллектив. Только за



ОАО «Пинский мясокомбинат» входит не только в пятерку градообразующих предприятий Пинска, но и в десятку сильнейших мясоперерабатывающих предприятий страны. И это не просто слова. Большая работа всего коллектива, более 580 наименований продукции и любовь покупателей позволили обществу победить в номинации «Лучший производитель» на международной

«Пикант» не только на российском, но и на белорусском рынке.
— Комбинат выпускает более 580 наименований. Какие новинки появились в последние месяцы и уже успели найти отклик в сердце покупателей? И чего ждать в ближайшее время?

— Коллекция «У каждого своя История» получила свое продолжение, и пару месяцев назад мы презентовали абсолютно новый сыровяленый мясной продукт «У каждого своя история № 12». Он приготовлен методом вяления из отборных частей свинины и говядины. В рецептуре используются кусочки пармезана и ароматные специи: чеснок, кориандр, мускатный орех, базилик и розмарин. Следующая новинка от «Пикант» — «Брезао-

НОВИНКИ

История 12
История 8
БРЕЗАОЛА ЭЛИТНАЯ

История 3
История 8

тельно, многим и коллектив. Только за минувший год для молодежи создали четыре новых рабочих места: механик колбасного цеха, специалист по кадрам, два — для инженеров-технологов. Мы ценим наших сотрудников. Помимо достойной зарплаты предоставляем серьезный социальный пакет. На эти цели только в 2023-м потратили свыше 5 миллионов рублей.

— **Крупное производство — это не только большой коллектив, но и парк современного высокотехнологичного оборудования. Планируется ли в ближайшее время открытие новых цехов и направлений?**

— Чтобы достигать высоких результатов, нужно постоянно развиваться. И мы не стоим на месте. В планах строительство двух объектов, один из них — новая обвалочно-жиловочная линия. Проект позволит увеличить выпуск продукции более чем на 12,6 тысячи тонн в год. Планируем использовать передовой отечественный и зарубежный опыт организации производства, новые прогрессивные решения, современные технологии и оборудование. Все это позволит повысить технический уровень, качество продукции и производительность, выполнить требования по улучшению условий и безопасности труда наших работников. Также собираемся реконструировать отделение сырокопченых колбас мясоперерабатывающего корпуса — это обеспечит рост выпуска востребованной на внутреннем рынке продукции на 135 тонн в год.

— **Большое внимание на предприятии уделяется работе в области качества — об этом свидетельствует престижная награда, которой мясокombинат в минувшем году удостоили в очередной раз. Как удается достигать высоких результатов?**

— Действительно, в 2023-м в шестой раз получили Премию Правительства Республики Беларусь.



Залог успеха — многолетний и слаженный труд коллектива, основная задача которого — создание безопасной, вкусной и востребованной продукции. А секрет успеха — хорошее сырье и ориентация на вкус потребителя.

Системы менеджмента также неотъемлемая часть нашей работы. Производственные процессы предприятия имеют сертификаты качества и безопасности ISO 9001, ISO 22000, HACCP. Кроме того, располагаем собственной производственной лабораторией, аккредитованной в национальной системе аккредитации Беларуси. Еще у нас разработанная система контроля, которая позволяет отслеживать любые отклонения от стандартов, осуществлять мониторинг на всех этапах: от подготовки сырья до выпуска готовой продукции. Например, процесс производства говядины HALAL сертифицирован на соответствие религиозным канонам ислама. Всем этим аспектам уделяем большое внимание.

— **Сегодня ваша продукция поступает не только на внутренний, но и на внешние рынки. 70 процентов товаров продается за пределы Беларуси, география поставок расширяется. Как выигрываете в конкуренции с другими производителями?**

— Конкурировать никогда не было просто, но мы уверены в своих силах. Ежегодно участвуем в международных и республиканских конкурсах, выставках, ярмарках. И 2023-й не исключение. Активно развивали работу в направлении поставок колбасной продукции и

на международной специализированной оптовой выставке-ярмарке «Продэкспо-2023», а еще уже в шестой раз подтвердить звание лауреата Премии Правительства 2023 года за достижения в области качества. О сегодняшнем и будущем дне комбината мы узнали у генерального директора Александра Мелеха.

копченостей в Казахстан, участвовали в Центрально-Азиатской международной выставке «Пищевая промышленность» FoodExpo, итогом которой стали новые договоренности. Выставки мы используем как площадки для ведения переговоров с деловыми партнерами, демонстрации своих достижений, заключения новых контрактов либо обсуждения договоренностей по уже существующим.

В конце ноября прошлого года приняли участие в международной выставке сельского хозяйства и пищевой промышленности Agro Food, которая прошла в Тбилиси. В 2024-м не планируем снижать темпов. В ноябре развернем свою экспозицию на ежегодной международной выставке «Продэкспо-2024» в Москве. Есть и другие планы.

Приоритетным направлением экспортных поставок мясopодуKтов давно выбрали Российскую Федерацию. Благодаря совместным усилиям всех отечественных производителей отрасли российский покупатель продолжает позиционировать нашу мясную продукцию как высококачественную и безопасную — это важнейшее преимущество белорусской мясной промышленности в целом.

Наша команда оптимистично настроена на сотрудничество с российскими партнерами в 2024 году. Все силы направлены на увеличение темпов роста продаж мясной продукции торговой марки

яющая новинка от «Пикант» — «Бреззола Элитная», которая также готовится с помощью вяления из длиннейшей части говядины с чесноком, паприкой и карри. Праздничный аромат придадут можжевельник, кориандр и, конечно, перец. Оба изделия вызвали восхищение у большого числа покупателей.

На минувшей международной выставке «Продэкспо» в Минске «Пикант» презентовал свои новинки и получил множество наград во всех заявленных номинациях.

— **В 2023-м комбинат поставил личный рекорд по продажам, достигнув показателя в более чем 1300 тонн продукции в месяц. Каковы перспективы нынешнего года?**

— Мясные продукты торговой марки «Пикант» присутствуют во всех регионах Беларуси в разном процентном соотношении. Мы стремимся охватить не только крупные торговые сети — нам дорог и важен любой формат. Наши изделия представлены в сети магазинов «Евроопт», «Светофор», «Корона», Green, «Простор», «Санта-Ритейл» и многих других. Это обеспечивает рост продаж.

Тем не менее прекрасно понимаем, что за количеством важно не потерять качество. Особенно в год, который проходит именно под его знаком. Планируем не останавливаться на достигнутом, а увеличивать объемы реализации во всех регионах страны, улучшать качественные показатели, а с ними — и степень удовлетворенности покупателей.

— **В нынешнем году предприятие отметит 85-летний юбилей. Как бы вы обозначили стратегию успеха?**

— Несмотря на такую длинную историю, не почиваем на лаврах, а продолжаем работать без оглядки на прошлые победы и стремимся к новым высотам. Наверное, именно постоянное развитие и есть залог нашего успеха.

На протяжении 15 лет становимся лауреатом конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь». Таких наград достойны немногие.