

Верность традициям



текст
Алексей Сергушкин
фото
Дмитрий Леонов



Уже почти полтора десятилетия в Алексеевском районе Самарской области работает небольшое, но по-своему уникальное молочное производство, сумевшее пережить все кризисы и не перестающее удивлять покупателя всё новыми и новыми наименованиями вкуснейшей натуральной продукции. О проблемах, успехах и творческом потенциале коллектива **ОАО «Молокозавод «Алексеевский»** мы побеседовали с директором предприятия **Верой Васильевной Уколовой**.

Непростое наследство

Несколько лет назад наш журнал уже писал о становлении завода в Алексеевке, его превращении из молокоприёмного пункта в полноценное перерабатывающее производство. Во многом благодаря организаторскому таланту руководителя и поддержке коллектива удалось сделать почти невозможное. Предприятие не просто работает, а выпускает уникальную молочную продукцию, но... «Большая часть оборудования имеет преклонный возраст, поэтому регулярно приходится заниматься ремонтом и устранением неполадок, – говорит Вера Уколова. – Средств на масштабную модернизацию у нас нет. Тем сильнее нас радует, вселяет надежду каждый маленький шаг в этом направлении, который мы воспринимаем как очередную победу». И шагов таких за последние годы было сделано немало, ещё больше – в планах. В этом году, например, решается проблема с водоснабжением. Взамен пришедших в негодность старых накопителей построена водонапорная башня, которая вскоре должна быть запущена. Планируется полностью отказаться от «древних» рассольных компрессоров и вообще в корне поменять всю систему охлаждения. Были приобретены две холодильные установки с фреоновым охлаждением и «Газель» с термобудкой для доставки продукции потребителю. Также в списке первоочередных покупок – молочный бойлер, потребность в котором особенно остро

ощущается во время осеннего дефицита молока. Но особенно радует заводчан приобретённый пару лет назад новый станок АДНК-39, который фасует продукцию в стаканчики. Он позволил значительно оживить продажи и реализовывать интересные замыслы по ассортименту продукции.

Стремление удивить

«В прошлом году Алексеевский район посетил губернатор Николай Иванович Меркушкин, – рассказывает Вера Васильевна. – Он очень удивился, узнав, что здесь есть небольшой молокозавод, который на шести тоннах молока в год делает полсотни наименований». По признанию директора, в работе над созданием новых видов продукции участвует весь коллектив.

«Привлечь внимание покупателя можно только ассортиментом, а уже завоевать его любовь – вкусом и качеством, – считает Вера Уколова. – Поэтому мы стремимся удивить, порадовать покупателя тем, чего ни у кого нет».

Много лет назад на заводе попробовали выпускать термостатную продукцию. И результат превзошёл все ожидания. Приготовленные по специальному, «дедовскому» рецепту кефир и ряженка получили превосходный вкус и стали настоящим хитом. И каково же было удивление Алексеевских молокопереработчиков, когда практически одновременно

на полках сетевых магазинов появилась похожая продукция в стаканчиках, произведённая крупными молочными предприятиями региона. Тренд был, что называется, пойман на лету. Причём он чисто российский, потому что, например, в Европе от подобных процессов в массовом производстве отказались уже давно как от длительных, трудоёмких и затратных.

Другим шедевром, пробная партия которого пошла «на ура» у покупателей, стал кавказский кисло-молочный напиток «Мацони», приготовленный с использованием специальной закваски. Сейчас разрабатываются технические условия и идёт сертификация продукта. На стадии сертификации и замечательные йогурты с различными наполнителями: вишня, ананас, мюсли, клубника, малина. Ситуация с производством сыров на предприятии складывается неоднозначно. «У нас очень хорошо пошла брынза с различными наполнителями: укропом, паприкой, оливками, маслинами, прованскими травами, солёная и слабосолёная, – говорит Вера Васильевна. – В настоящее время мы решили всё внимание отдать именно сырам короткого срока созревания. Сейчас из-за санкций ситуация с сырами на рынке несколько усложнилась, и мы надеемся, что наша вкусная, недорогая, натуральная продукция придется по душе покупателю и хотя бы частично восполнит образовавшийся пробел».

А вот от твёрдых сыров пока пришлось отказаться, поскольку их производство требует больших объёмов молока – готовые натуральные изделия получают дешевле и не могут конкурировать на рынке.

«Домашний» мини-завод

Вообще, недостаток сырья становится всё более серьёзной проблемой. «Наше предприятие уникальное в своем роде, потому что находится в районе, где не развито молочное животноводство, и мы работаем исключительно на молоке, которое собираем у частных, – делится Вера Уколова. – Собираем буквально по крохам. И если в прошлом году мы перерабатывали 6 тонн молока, то в этом году уже на тонну меньше. Население стареет, молодёжь уезжает в город. Никто не хочет держать коров». Не всё благополучно и с кадрами. На сегодня вакантными остаются места главного инженера и технолога. По мнению директора, свою специфику накладывает особенность маленького, «домашнего» предприятия, где очень сильна взаимозаменяемость и где даже специалисту часто приходится быть и мастером, и фасовщиком, и мойщиком. Но, несмотря на это, коллектив предприятия, состоящий из 18 человек, очень дружный и сплочённый. Многие годы в нём трудятся Т. Шишкина, Н. Юдохина, С. Сысоева, Е. Лазаренко и другие мастера своего дела. Именно их отношение к работе во многом определяет высокое качество и превосходный вкус изделий молокозавода.

«Мы остаёмся верны себе и производим продукцию пускай не с очень большим сроком хранения, но живую, чистую, настоящую. Именно это привлекает покупателей и составляет главное преимущество нашего бренда», – считает Вера Васильевна.

Маленькому предприятию непросто войти в торговые сети, поэтому Алексеевский завод, продукция которого рассчитана на покупателей среднего достатка, в реализации основную ставку делает на рынки, ярмарки, небольшие магазины.



Молочные продукты и сыры из Алексеевки любят и ждут в Самаре, Новокуйбышевске, Чапаевске, Бузулуке, в других городах и районах. Не первый год продукция предприятия успешно реализуется на продовольственной ярмарке на площади имени Куйбышева в областной столице. Хорошим подспорьем для ОАО «Молокозавод «Алексеевский» стала реализация по заявкам предприятий. «Люди получают свежую качественную продукцию в удобное для них время, – отмечает Вера Уколова. – В этом году мы заключили договор со школой-интернатом. Работать с детскими учреждениями для нас и престижно, и очень ответственно». Совершенно не удивительно, что предприятие дважды было награждено золотой медалью Поволжской сельскохозяйственной выставки в посёлке Усть-Кинельском, где оно ежегодно представляет свою продукцию. Первый раз – за ассортимент, второй раз – за новый продукт – творожную массу с черносливом. Творческий подход к делу, приверженность качеству и традициям были и остаются главными факторами, определяющими уникальность ОАО «Молокозавод «Алексеевский» и признание его продукции покупателями.

