



Полный спектр продукции предприятия можно увидеть в фирменных торговых точках с приметным логотипом и слоганом «Вологодский мясодел - мастер вкусных дел».

ЛАУРЕАТЫ КОНКУРСА:

варенные колбасы: «Телячья», «Докторская», сардельки «Свиные», сосиски «Молочные».

ДИПЛОМАНТЫ КОНКУРСА:

продукты из свинины и говядины: буженина «Княжеская», рулет «Охотничий», карбонат «Деликатесный», грудинка «Донская»; колбасы полукопченые: «Таллинская», «Украинская», «Краковская», «Кавказская», «Ереванская», «Охотничьи колбаски», сервелат «Деликатесный», «Салями по-вологодски».

«Золотой» дебют «Вологодского мясодела»

ООО «Вологодский мясодел» в этом году впервые представило на конкурс Программы «100 лучших товаров России» 16 видов продукции, и все они получили высокую оценку экспертов как регионального, так и федерального уровня, а также право маркировки почетным логотипом конкурса. Абсолютное звание победителей заслужили четыре вида вареных колбасных изделий, произведенных по ГОСТу.

100 лучших товаров России

Татьяна ШАЛУШКИНА

Путь к победе

- Мы решили участвовать в столь статусном соревновании общероссийского уровня не для того, чтобы обязательно победить, - отмечает директор предприятия Артак Барсегян. - Прежде всего мы хотели провести оценку своей деятельности в соответствии с критериями конкурса, сравнить наши достижения с предприятиями-аналогами как в России, так и за рубежом.

«Вологодский мясодел» - предприятие уникальное, отличающееся стремительным развитием на потребительском рынке области. Свою деятельность оно начало в 2011 году с реализации охлажденного мяса. Дела пошли неплохо, и вскоре руководители решили построить свой убойный цех, а затем - цех мясопереработки. Сразу взяли твердый курс на качество, понимая, что в условиях жесткой конкуренции только качеством, подлинной натуральностью продукции можно удержать покупателей, которых сегодня не обманешь ни громкой рекламой, ни красивым внешним видом изделий. На оборудовании решили не экономить и приобрели самое лучшее - немецко-австрийской фирмы «Шаллер». Каждые полгода оно обновляется. Не так давно была смонтирована суперсовременная упаковочная машина, сделавшая вакуумную упаковку продукции еще более совершенной, привлекательной, увеличившая сроки годности. В ближайших планах директора - приобретение евромершалки и новой термокамеры, а программа максимум - сделать переход от убойного цеха к колбасному. И тогда «Вологодский мясодел» станет

закрытым комплексом, превратившись в полноценный мясоперерабатывающий завод.

«Вологодский мясодел» работает только на натуральном сырье местных производителей, которые с ним охотно сотрудничают. Успех дела во многом зависит от отношений с партнерами, которые, по твердому убеждению директора, строятся на принципах честности и доверия. Представители местных животноводческих хозяйств не раз бывали на производстве и остались удовлетворены тем, что сырье, которое они производят, находит достойное применение. Объемы производства увеличиваются, и к сотрудничеству привлекаются все новые поставщики.

- Мяса в области достаточно, и нет необходимости закупать его за границей, - считает Артак Барсегян. - Подтверждение тому - витрины наших фирменных торговых точек, которые ежедневно заполняются кусками свежайшего, только что разрубленного мяса разных видов, сортов, размеров, ценовой категории. На импортном мясе глубокой заморозки мы не работаем, поэтому экономические санкции на наше производство не повлияли.

Со своей стороны, мясоделы также внимательно отслеживают путь своей продукции к потребителю, контролируют, как она продается в магазинах. Не секрет, что завоевать авторитет у сетевых ритейлеров местным производителям очень непросто. Поэтому «Вологодский мясодел» решил сам проявить инициативу и пойти им навстречу, пригласив представителей торговых организаций в гости, чтобы познакомить с производством. Сначала ритейлеры отнеслись с недоверием к утверждениям о натуральности продукции, но, побывав в цехах, увидев холодильники, плотно заполненные отборным сырьем, в корне поменяли свое мнение. Таким образом был открыт путь к сотрудничеству.

На предприятии действует программа производственного контроля, начиная с забоя скота. Каждая



Директор ООО «Вологодский мясодел» Артак Барсегян доволен высокой оценкой продукции предприятия.

150

видов продукции
«Вологодского мясодела»
можно купить
в фирменных
магазинах предприятия.

туша проходит анализы в испытательной лаборатории. Дополнительный входной контроль осуществляет и штатный сотрудник предприятия, государственный ветеринарный врач, которая при приемке мяса от поставщиков требует все документы, удостоверяющие качество. Не так давно на предприятии появилась своя аккредитованная лаборатория, которая проводит все необходимые химико-биологические анализы сырья, готовой продукции и строго стоит на страже качества.

Вкусно и с «изюминкой»!

Полный спектр продукции (более 150 видов) этого предприятия можно увидеть в фирменных торговых точках с приметным логотипом и слоганом «Вологодский мясодел - мастер вкусных дел». Предприятие регулярно выпускает новинки, вызывающие искреннее восхищение потребителей. Отличительная особенность его продукции - множество оригинальных специй, придающих ей неповторимый букет вкусовых оттенков, которые не спутаешь ни с какими другими. Технологи разраба-

тывают рецептуру как ГОСТовскую, так и по ТУ, но такую, чтобы в каждом изделии была своя «изюминка». Такой «изюминкой», например, в «Ереванской» полукопченой колбасе является грецкий орех. Можно представить, как тяжело его очистить, измельчить. Это, по существу, работа для кондитеров, но специалисты предприятия отлично с ней справляются. В колбасе «Пражской» содержится мясо птицы, что делает ее мягкой, нежной, тающей во рту, но с легкой остринкой. Ветчина «Прима» тоже очень сочная, нежная - так и просится на бутерброд. Особенность сосисок «Сливочных по-вологодски» в том, что они действительно с натуральными сливками и в натуральной (съедобной) оболочке, которую не надо чистить. Пользуется популярностью у покупателей и вид колбас для быстрого приготовления на гриле или костре - тоненькие колбаски «Охотничьи». Под воздействием тепла жирок в них начинает плавиться, пропитывая изделие ароматным соком. «Охотничьи» колбаски растопили сердца даже строгих экспертов и заслужили звание дипломанта конкурса.

- Мы очень довольны победой, теми почестями, которые нам были оказаны во время церемонии награждения, состоявшейся в правительстве области, - делится впечатлениями Артак Барсегян. - Торжественное собрание, посвященное этому важному событию, прошло и у нас на предприятии. Я собрал коллектив и поздравил его с высокой оценкой нашего труда. Это наша общая победа, и она вдохновляет нас на новые планы и свершения.