



ЛЮБИМЫЕ БРЕНДЫ

BONFESTO

ПРАЗДНИК ВКУСА

Всерьез и надолго

Ни одно предприятие молочной перерабатывающей отрасли нашей страны не заявляло о себе так стремительно и уверенно, как ОАО «Туровский молочный комбинат». 15 мая 2013 года здесь была выпущена первая партия совершенно новой линейки продукции — полутвердых и мягких сыров по итальянской технологии. Всего за два года с начала производства бренд Bonfesto стал очень популярным и любимым у настоящих ценителей такого изысканного, нежного и неповторимого вкуса. В Беларуси впервые появились итальянские сыры — знаменитые моцарелла, рикотта, маскарпоне, провола и другие виды продукции.

Подобных уникальных производств, заводов нет на всем постсоветском пространстве. В первую очередь огромный российский рынок стал основным потребителем продукции ОАО «Туровский молочный комбинат». Порядка 80 процентов всей выпускаемой продукции поставляется на экспорт. Полностью удовлетворяется потребность внутреннего рынка. Очень вкусные, натуральные сыры без консервантов из молока высшего качества поступают в торговую сеть нашей страны, есть во всех крупных сетевых гипермаркетах.

Директор ОАО «Туровский молочный комбинат» Ольга ЛУЦКО (на фото) знает свое предприятие, можно сказать, со дня его рождения. Она пришла еще на строящийся новый завод, работала заместителем директора по производству, первым заместителем, исполняла обязанности руководителя, а с 1 февраля этого года возглавляет коллектив. Имеет большой опыт работы в пищевой промышленности.

— Это самое современное высокотехнологичное предприятие по производству широкой гаммы полутвердых и мягких сыров по оригинальной итальянской технологии, — рассказывает Ольга Викторовна. — Поставщиком оборудования является один из крупнейших мировых лидеров в этой сфере — компания СМТ из Италии. При самом активном участии итальянских специалистов, инженеров и технологов осуществлялись установка и наладка оборудования, отработывались рецептура, технология производства сыров. Мы производим продукцию — настоящий аналог знаменитых итальянских сыров.

На предприятии осуществляется полный глубокий цикл переработки молока, по сути, это безотходное производство, которое соответствует всем экологическим требованиям и нормам Европейского союза. Сегодня комбинат перерабатывает в сутки порядка 140 тонн молока. В месяц производит более полутысячи тонн мягких

и полутвердых сыров десятка наименований. Мощности комбината позволяют увеличить объемы переработки сыра более чем в два раза. Значит, и производство, реализацию продукции, которая очень востребована на рынке.

Качество — превыше всего

Это главная аксиома всей деятельности предприятия. Высочайший контроль качества на всех этапах производства — от приемки сырья до отгрузки со склада готовой продукции. Внедрены и эффективно действуют системы безопасности пищевых продуктов и менеджмента качества — FSSC 22000 и ISO 9001. Производственная лаборатория соответствует всем критериям Национальной системы

аккредитации Беларуси на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025. Производятся все необходимые физико-химические, микробиологические и радиологические испытания молока и готовой продукции.

Конкурентные преимущества ОАО «Туровский молочный комбинат» заключаются, в частности, в использовании высококачественного сырья — молока класса «Экстра» и высшего сорта. Технология позволяет применять также в качестве сырья сливки, использовать сыворотку для производства, например, таких сыров, как «Рикотта». Оптимизация всей производственной программы направлена на соответствие стандартам ISO и HACCP.

Новинки от Bonfesto

Специалисты предприятия совместно с итальянскими партнерами постоянно работа-

Золото наград — признание успеха

Всего два года на рынке, а итальянские сыры из Беларуси производства ОАО «Туровский молочный комбинат» стали уже обладателями многих самых высоких наград престижных выставок и конкурсов. Бренд Bonfesto — обладатель Гран-при в профессиональной номинации «Бренд года-2014». Предприятие получило диплом победителя, награждено золотой медалью в номинации «Продовольственные товары».

В конкурсе «Лучшие товары Республики Беларусь 2014 года» лауреатом признаны: одна из новинок предприятия сыр мягкий «Маскарпоне» с массовой долей жира в сухом веществе 78 процентов; сыр мягкий «Рикотта» 40-процентный; сыр мягкий «Моцарелла» 45-процентный; сыр мягкий «Маскарпоне» 78-процентный.

И уже в этом году ОАО «Туровский молочный комбинат» в составе холдинга «Гомельская мясо-молочная компания» достойно представлял свою продукцию — мягкие и полутвердые сыры итальянской группы как лучший бренд Беларуси Bonfesto на крупнейшей международной выставке «Продэкспо» в Москве.

ют над новой рецептурой, расширяют и совершенствуют ассортимент продукции. Новым продуктом, который уже поступил в торговую сеть, стал мягкий сыр «Рикоттина» 50-процентной жирности. Наряду с другими сывороточными сырами, такими как «Рикотта» 50-процентной жирности и «Рикотта Light» 40-процентный, представленными в упаковке 250 граммов, новый продукт предложен покупателям в удобном мини-формате — в одной упаковке находится две баночки по 100 граммов. Очень вкусный и полезный сыр «Рикоттина» можно использовать для приготовления различных бутербродов, проявить фантазию в сервировке стола, использовать как отдельное блюдо.

В конце текущего месяца в

сованию. Технология производства налажена таким образом, что продукт максимально сохраняет все самые полезные свойства и вкусовые качества.

Gream Cheese Bonfesto можно использовать для приготовления всевозможных блюд, десертов и выпечки, например, чизкейков, пирожных, ватрушек, печенья, а также для несладких блюд — суши, рулетов и всевозможных закусок. Кстати, для удобства потребителей несколько оригинальных рецептов расположены на внутренней стороне крышки каждой упаковки.

В интересах экономики и потребителей

ОАО «Туровский молочный комбинат» — убедительный пример выгодных инвестиций в экономику своей страны. Современное предприятие с большими перспективами дальнейшего развития работает в русле государственной политики, успешно решает вопросы импортозамещения, расширяет внешнеэкономическое сотрудничество, увеличивает объемы экспорта продукции. Вносит достойный вклад в укрепление экономики своего региона и всей страны.

Как отметила директор, уже в прошлом году ОАО «Туровский молочный комбинат» вошло в топ-25 предприятий — лидеров экономики Беларуси по основным показателям деятельности. А годом раньше получило серебряную награду в бизнес-рейтинге «Лидер отрасли».

О высочайшем уровне эффективности производства говорит тот факт, что выработка на одного работающего на комбинате за прошлый год соста-

вила 1,28 миллиарда рублей. При всех нынешних финансовых-экономических сложностях, особенно во взаимосвязях, на внешнем рынке, предприятие работает достаточно стабильно, выполняет прогнозные показатели, есть прибыль по итогам первого квартала.

Туровский молочный комбинат активно сотрудничает с крупными дистрибьюторами в Беларуси, среди них ООО «Беллакт-Столица», «Ресторация» и другие, осуществляет прямые поставки своей продукции. Объемы ее реализации постоянно растут во всех регионах нашей страны. Белорусский покупатель все больше выбирает сыры Bonfesto, отдавая предпочтение натуральной и полезной продукции, технология производства которой издавна закладывалась лучшими европейскими мастерами. Сегодня настоящие итальянские сыры туровского производства есть в крупнейших торговых сетях «Евроопт», «Корона», «Гиппо», «Рублевский»,

«Соседи», «Алми», «Белмаркет», «Green», «Родная сторона», в других магазинах страны.

Торговыми партнерами ОАО «Туровский молочный комбинат» в России являются такие солидные оптовые компании, как «Маркет Лайн», «Милк Стаф». В Калининграде налажено тесное сотрудничество с группой компаний «Продуктовый город». Туровские сыры экспортируются также в Казахстан, прорабаты-

ваются рынки других стран.

Идти дальше

Потенциал Туровского молочного комбината огромный, есть возможность в ближайшее время в разы увеличить производство и реализацию всех видов продукции. Прорабатывается вопрос расширения сырьевой базы, в том числе с участием предприятия, с целью увеличения поставок молока высшего сорта. Это необходимо для производства качественной натуральной продукции. Комбинат является одним из акционеров ОАО «Приозерское-Агро» в своем районе, где планируется построить современный молочный-товарный комплекс.

Социальный аспект

При всех успехах и достижениях в производстве на предприятии всегда особое внимание уделяется повышению уровня материального благополучия своих работников, социальным программам. Комбинат имеет развитую инфраструктуру, свой фирменный магазин и кафе Bonfesto. Приглашенным специалистам выделяется служебное жилье. У работников предприятия приличная зарплата, полный социальный пакет. Так и должно быть у предприятия с европейским именем, где всегда думают о человеке труда, о будущем.

...Ежедневно на Туровском молочном комбинате бывает по несколько групп туристов из разных мест, которые знакомятся с уникальным производством. Bonfesto — это уже настоящее достояние Полесского региона.

Виктор ЗАГРАДСКИЙ

Фото Виталия ПИВОВАРИЧКА и из архива предприятия

ПОЛЕЗНЫЕ КОНТАКТЫ

ОАО «Туровский молочный комбинат»
Тел.: (+375 2353) 3-05-03,
(+375 29) 248-50-75,
www.turovmilk.by,
e-mail: info@turovmilk.by