

# ВКУС, ЗНАКОМЫЙ С ДЕТСТВА



Генеральный директор предприятия Николай Тепляков.

**Голубая этикетка на баночке сгущенки Рогачевского молочноконсервного комбината, которой я лакомился в детстве, для меня — один из символов советской эпохи. Но и сегодня тягучее сладкое молоко кремового цвета с рогачевской маркой — популярнейший продукт. Удивительное дело: методика его изготовления вроде бы проста: из молока с сахаром выпаривается часть воды — и сгущенка готова. Вот только у разных производителей она почему-то разная получается. Замечательный и неповторимый вкус рогачевского продукта ни с чем не перепутаешь! В чем секрет? «К молоку и сахару надо еще «добавить» особое отношение специалистов, производственных традиций», — с гордостью говорят технологи комбината. Еще бы: рогачевской школе мастеров-молочников свыше 70 лет!**

На прилавках магазинов изделия комбината можно узнать по оригинальному логотипу «Рогачевь». Всего здесь выпускают свыше 80 наименований продукции: молочные консервы, цельномолочную группу товаров, сыры, масло, майонезы, сухие молочные продукты, молочные продукты для детей. Но основной вид деятельности комбината, конечно же, — производство молочных консервов. А лидером продаж по-прежнему является знаменитая классическая сгущенка! Набирают популярность у покупателей и сгущенное молоко с сахаром и ароматами «Лесной орех», «Ваниль-сливки», «Дульче де Личи» и «Капучино», сливки с какао, кофе, цикориом.

Помнится, в детстве мы варили запаянную в банку сгущенку, чтобы получить лакомство шоколадного цвета. Сейчас уже в этом нет необходимости — Рогачевский комбинат выпускает вареное сгущенное молоко «Егорка». А очередной новинкой стала оригинальная сгущенка «Баттеркотч» — с легким вкусом сливок, кофе и ликера.

На предприятии прекрасно понимают: главное сегодня — двигаться вперед, развивая производство. Потому что современный рынок медлительности не прощает: чуть замешкался — отстал. Возглавивший комбинат в прошлом году Николай Тепляков не только сохранил лучшие традиции, но и делает все возможное, чтобы упрочить репутацию предприятия и его продукцию, расширить рынки сбыта. К стати, Николай Егорович — коренной Mogilevчанин, выпускник Mogilevского технологического института.

Чтобы выдержать конкуренцию, необходимо постоянно внедрять новые технологии, обновлять оборудование и расширять ассортимент продукции, — говорит он. — И нам удается удерживать лидерство в производстве молочных консервов на постсоветском пространстве! На предприятии была разработана уникальная технология непрерывного сгущения, аналогов которой нет ни на одном предприятии молочной отрасли в СНГ. Она позволила на 50% увеличить производительность оборудования, и самое главное, улучшить качество продукции. Большая работа проделана по модернизации производства:

внедрена итальянская линия по изготовлению жестяной банки производительностью 600 штук в минуту. Это быстрее, чем стреляет автомат Калашникова! В прошлом году установили новое оборудование по фасовке сгущенки в дой-пак (удобные упаковки-пакеты с устойчивым дном, которые легко открываются и закрываются), высокопроизводительную линию по выпуску концентрированного стерилизованного молока. А в этом году начали реализацию проекта по строительству цеха по выпуску твердых сыров мощностью 20 тонн в сутки. Изучив покупательский спрос, мы убе-

дужная, творческая команда единомышленников, они всей душой болеют за дело».

Высокое качество продукции — главная философия развития комбината. Здесь внедрены и сертифицированы система менеджмента качества производства молочных консервов на соответствие международным требованиям СТБ ISO 9001-2009, а также система управления качеством и безопасностью производства, хранения и транспортировки молочных консервов, продуктов детского питания, сухого молока на основе анализа рисков и критических контрольных

касается с внешней средой на ферме. После того, как оно попадает на комбинат, на выходе — только запечатанная в упаковку продукция!

Еще качеством отмечено наградами и премиями многих отечественных и международных конкурсов, выставок. Медалей, кубков и прочих дипломов, хранящихся в конференц-зале предприятия, просто не счесть! Пополнилась копилка наград и в этом году. На конкурсе «Лучший продукт» в рамках выставки «ПРОДЭКСПО» в Москве — сразу три продукта Рогачевского МКК: молоко сгущенное с сахаром, сливки сгущенные с сахаром, молоко сгущенное с сахаром и какао были удостоены золотых медалей. В марте на 9-м Международном форуме «Молочная индустрия» (Москва) комбинат принял участие в профессиональном делегатском конкурсе «Молочный успех» и завоевал Гран-при в номинации «Консервы молочные сгущенные» за вареную сгущенку с сахаром «Егорка». В апреле предприятие получило золотую медаль в номинации «Сливки сгущенные с сахаром» на конкурсе «Подтвержденное качество», проведенном российским издательским домом «Март-Медиа» совместно с журналом «Гастрономия и Бакалея».

«Товары на экспорт» — это еще в советские времена звучало гордо, поскольку символизировало высшее качество продукции. А сегодня эти слова еще весомее, ибо свидетельствуют о высокой репутации предприятия, грамотном продвижении

Выгодно отличают изделия Рогачевского МКК и разумные цены. Выстраивая свою ценовую политику, предприятие исходит из того, что молочные продукты должны быть доступны всем покупателям, независимо от их достатка. Те, кто хотя бы раз отведал продукцию с торговой маркой «Рогачевь», однозначно утверждают: очень вкусно. Покупайте, пробуйте и будьте здоровы!

Геннадий АЛЕКСАНДРОВ.  
Фото автора и из архива предприятия.



Замначальника консервного цеха Татьяна Козакова.

дилься, что «сырное» направление — очень перспективное, инвестиции в новое производство составят около 100 миллионов рублей, первую продукцию цех должен дать к концу будущего года.

Мы наладили хорошие связи с кондитерскими предприятиями Беларуси и России: поставляем туда сгущенное молоко в таре по 25 килограммов. Ну а в результате рост объема производства у нас за первое полугодие составил 160% к прошлогоднему уровню, а рост экспорта — 148%. Пять лет назад комбинат продавал около 80 миллионов банок в год, в этом году планируем продать не менее 130 миллионов.

Недавно Николай Тепляков стал лауреатом престижного республиканского конкурса «Человек дела -2011» в номинации «За активное содействие развитию аграрного сектора Беларуси». «Я расцениваю это как победу всего нашего коллектива, — подчеркнул руководитель. — Все, что достигнуто за многие годы труда, — его заслуга. У нас

точек (НАССР) — это наиболее эффективные формы контроля, признанные во всем мире и установленные в большинстве стран Евросоюза.

Закладывается основа высокого качества продукции еще на молочном-товарной ферме. Сырьевая зона комбината — свыше 75 хозяйств по всей республике. В сутки комбинат получает более 500 тонн молока (и это далеко не предел!), и чтобы оно всегда было охлажденным, свежим предприятие обеспечило всех поставщиков сырьем холодильными установками. А на комбинате каждая партия подвергается строжайшему контролю на содержание радионуклидов и антибиотиков, микроорганизмов. Стерильно чистым, оснащенным современным оборудованием ведущим фирм Швеции, Германии, Италии и России (с компьютеризированным управлением, сенсорными экранами) цехам удивляются даже зарубежные гости. Присутствие человека здесь сведено к минимуму! Последний раз молоко сопри-

УНП 400046241. ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат», Лич. № 02300/0329980 от 22.10.2007г. до 23.10.2012 г. вид. Госпринципалом МЧС РБ.

**Коллектив и руководство Рогачевского молочноконсервного комбината от всей души поздравляют своих многочисленных торговых партнеров с Днем работников торговли! Благодаря вашему труду и профессионализму о качестве наших молочных изделий знают покупатели Беларуси и зарубежных стран. Желем вам крепкого здоровья, творческих успехов и неувыдаемого оптимизма!**

Генеральный директор  
ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат»  
Николай ТЕПЛЯКОВ

