

## Якби все було так Легко!

**Смачно, якісно й швидко годувати пересічного українця – завдання непросте. Але здійснення – з появою продукції торгової марки «Легко!» ВАТ «Миронівський хлібопродукт».**

РИНОК харчових продуктів швидкого приготування, зазвичай заморожених або охолоджених напівфабрикатів, в Україні один із найбільш динамічних. Застосування високих технологій у харчовій промисловості дає змогу робити продукцію якісною й конкурентоспроможною. Ми, як споживачі, очікували, що для виготовлення виробів із натуральної курятини, яловичини та свинини під ТМ «Легко!» потрібні передові технології, але те, що ми побачили на підприємстві, справді вражає.

### Три по два

ІДЕЯ створення сучасного виробничого підприємства виникла ще у 2002 році, й протягом двох наступних років тривав підготовчий процес: фахівці ВАТ вивчали передовий світовий досвід, розглядали різні проекти, максимально адаптуючи їх до сучасних реалій. Вибір комплексу технологічних ліній і обладнання зупинили на нідерландській компанії CFS – світовому лідеру технологій та обладнання для переробки м'ясної продукції. Генпідрядником будівельного проекту стала українська НВФ «Технопроект».

Втілений протягом цього часу обсяг роботи дав змогу ВАТ «Миронівський хлібопродукт» отримати від Європейського банку реконструкції та розвитку кредит у 35 млн. євро на 5 років під зведення заводу без гарантій уряду.

Наступні 2 роки було присвячено будівництву підприємства й виведенню його на промислову потужність. Власне, від першої палі на голому полі в жовтні 2004 до запуску першої виробничої черги у грудні 2005 року минуло 14 місяців. Другу чергу було відкрито в червні 2006-го. Можна скептично ставитися до таких високих темпів, моваля, гроші можуть усе. Але якщо ми прагнемо бути гідними світових вершин, маємо дотримуватися й сучасних термінів, і сучасних вимог. По суті, завод «Легко!» став одним із 4-х найбільш високотехнологічних підприємств Європи, таких аналогів ані в Україні, ані на теренах колишнього СРСР немає.

З 2006-го минуло також лише два виробничі роки – власне, розвитку й удосконалення, просування продукту на внутрішній, а відносно й на зовнішній ринки. За цей період асортимент розширився з 7 до 31 найменування, розвинулася мережа розповсюдження, відкоригувалися певні прорахунки. Пересічні громадяни почали звикати до присутності м'ясної продукції ТМ «Легко!» не лише в магазинах, а й на власному столі.



### Трохи історії

Появу індустрії готових страв відносять до 1924 року, коли особливого поширення набули технології традиційного заморожування, яке на той час було єдиним ефективним методом тривалого зберігання продуктів харчування. Суттєвим кроком розвитку індустрії готових страв стали часи Другої світової війни, коли США були змушені скоротити випуск консервів у металевих банках та збільшити виробництво заморожених продуктів, для упаковки яких був потрібен картон і папір.

У СРСР широке промислове виробництво готових страв розпочалося у 1976 році в Москві з двох експериментальних заводів з виробництва швидкозаморожених млинців. У першій половині 90-х років в Україні в період загального спаду виробництва почалася інтервенція заморожених продуктів із-за кордону. За останні 10 років ситуація суттєво покращилася: на ринок вийшли вітчизняні виробники, й іноземна продукція посідає провідні позиції лише в категорії заморожених овочів і фруктів.

### Із заводу – до столу

СЬОГОДНІ Миронівський м'ясопереробний завод – відокремлений підрозділ ВАТ «Миронівський завод з виготовлення круп і комбікормів» – виготовляє 70 тонн м'ясної продукції за добу. Проектна потужність підприємства становить 100-120 тонн. Асортиментна лінійка представлена 28 найменуваннями готової замороженої продукції, яку слід лише розігріти. Це різноманітні котлети: «По-київські» й «Кордон Блю» з сиром і шинкою, домашні й курячі, шніцелі; філе, крильця та гомілки курячі в обсипці; фрикадельки й тфетельки тощо. Широко представлені заготовки з охолодженої курятини під маринадом, який вприскується автоматично у кожний шматочок, щоб він був рівномірно просочений. Фасуються

страви у лотки, які виробляють безпосередньо перед пакуванням, і пакети вагою від 315 грамів до 1 кілограма, а вагова продукція – до 3 кг. Завод працює виключно на високоякісній сировині власного виробництва – ВАТ «Миронівський хлібопродукт» – яку отримують у замороженому (близько 70%) та охолодженому вигляді (30%). У структурі виробництва м'ясо птиці становить близько 75%, решта – свинина і яловичина. Спеції та інгредієнти закуповують у Нідерландах, Німеччині, Великій Британії. Основна частина таропакувальних матеріалів – голландська.

Робота заводу побудована за принципом – усе під реалізацію. Складські приміщення розраховані лише на тридобовий запас продукції, але у цьому зазвичай немає потреби. Фірмові рефрижератори завантажуються за графіком виробленою продукцією й доставляють її в логістичні центри, які працюють у кожній області України. Вони до 25 числа кожного місяця формують заявку на наступний місяць з урахуванням коливань продажів, а також щотижня подають кориговані заявки. Це, у свою чергу, дає змогу підприємству обраховано замовляти м'ясо-сировину й утримувати баланс між виробництвом та реалізацією. Сезонних коливань асортименту й обсягів споживання м'ясної продукції «Легко!» не відчуває. Дякувати Богу, попит поступово зростає, й за усі роки роботи іще жодного збою у цьому налагодженому ланцюгу не було.

### Усе обраховано до дрібниць

ЗАДЛЯ забезпечення безпеки якості продукції підприємство вибудоване як об'єкт фармацевтичної промисловості. Тепер вислів «чисто, як у аптеці» можна було б перекласти на «чисто, як у «Легко!»». На початку цього року підприємство отримало сертифікат ISO 22000, завершено роботу щодо сертифікації ISO 9001.

Уся сировина, незважаючи на власного постачальника, перш ніж потрапити на виробництво, проходить обов'язкове повне лабораторне дослідження. Апарат «Бактрак» дає змогу протягом 5 годин провести аналіз бактеріологічних посівів м'ясо-сировини, на що за традиційних досліджень потрібно 3 доби. Так само обов'язковим є постійний контроль готової продукції.

Виробничі процеси виключають перетинання сировинних потоків і готової продукції. У виробничих приміщеннях – медична стерильність: від внутрішнього облаштування до облачення персоналу. По суті, у працівника відкритим залишається лише контур обличчя, решта – у спецодязі. Температура в приміщенні +14°C.

Медогляд перед потраплянням на робоче місце – обов'язкова умова й для робітників виробничого цеху, й для водіїв перед кожним рейсом. Згідно з санітарними вимогами виробничик має обов'язково спочатку відвідати душ, «замаскуватися» в спецодязі й пройти дезинфекцію. Спецодяз на підприємстві з натуральних тканин, тому після робочої зміни його віддають до пральні. Кожне виробництво має свій «корпоративний» колір, що дає змогу відстежувати пересування персоналу.

Сьогодні на підприємстві працює 244 фахівці, режим роботи тризмінний. Через привабливий соціальний пакет та високу заробітну плату тут існує черга на працевлаштування. Водночас відчувається властивий для усієї країни кадровий «голод» спеціалістів виробничих професій, який втрачують, навчаючи майбутніх фахівців із студентської лави. Є невисока плинність кадрів, бо не всі витримують три обов'язкові умови роботи – дотримуватися дисципліни, не пити і не красти. Керівництво підприємства вирішує житлові проблеми працівників. Підвищення кваліфікації – за рахунок заводу. Комплексний обід у їдальні кухарі готують завжди різ-



номанітний і від щирого серця, а коштує він символічну гривню.

### Якість – понад усе

ЩОБ позиціонувати свою продукцію як готову до вживання, вона має бути бездоганної якості. У ВАТ «Миронівський хлібопродукт» якість вважають обличчям компанії, тому її величності підпорядковані всі технологічні процеси, починаючи від вирощування сільгоспкультур, відгодівлі тварин та птиці до виготовлення й реалізації харчових продуктів під власними торговими марками.

Отже, якість готових страв залежить від комплексу чинників: сировини, технології переробки, рецептури продукту, подальшого заморожування й умов зберігання. За умов дотримання всіх вимог виробництва й зберігання, готові страви є смачною й поживною їжею, гарантією повноцінного раціону.

Зберігати максимум поживних речовин у готових стравах «Легко!» дає змогу «шокове» моментальне заморожування продукту за температури -35°C. При такому способі утворюються кристалики льоду значно менших розмірів, ніж при традиційному заморожуванні, що формуються практично одночасно у клітинах і в міжклітковій порожнині. Тому клітини залишаються непошкодженими, як наслідок – структура тканин, смакові властивості й харчова цінність швидкозаморожених продуктів максимально зберігаються. Проте через високу вартість дозволити собі цю технологію можуть лише великі виробники.

Виготовлення охолоджених продуктів відбувається при температурі +2°C. З точки зору безпечності заморожена й охолоджена продукція «Легко!» однакова. Різниця у терміні придатності: для охолоджених продуктів не більше 10 діб від дня виготовлення, для заморожених 6 місяців при температурі від -12°C до -18°C. За наявності вакуумної упаковки та повної ізоляції продукту від кисню, охолоджену м'ясну страву можна зберігати довші терміни.

Існує іще одна обов'язкова умова щодо якості: жоден продукт харчування не може зазнавати подвійного заморожування. Після розморожування його потрібно готувати. Саме тому існують високі вимоги до торгівлі, до умов зберігання заморожених продуктів. Отже, страви «Легко!» категорії «Тільки розігріти» є повністю готовим до вживання продуктом, який досить тільки розморозити. Однак максимальних смакових якостей продукт набуває після додаткового розігрівання на сковорідці, в духовці, на грилі. ■