

## Волковысский мясокомбинат: *слушай свои желания!*



Генеральный директор ОАО «Волковысский мясокомбинат»  
Ольга Янушко

**Почти 60-летняя история. Безупречная репутация и лучшие традиции. Два десятка фирменных магазинов во всех областях Беларуси. Шесть Премий Правительства за качество продукции и невероятная галерея вкуса в 300 ее наименованиях. Это все о нем, одном из лучших в стране – Волковысском мясокомбинате.**

**Журнал «Экономика Беларуси» выяснил, как коллектив совершенствует производственные процессы и генерирует новые возможности для удержания позиций на высококонкурентном рынке.**

### Технологии

Авторитет популярной торговой марки складывается из множества факторов. И один из важнейших – активное и быстрое внедрение прогрессивных технологий. Без преувеличения можно сказать, что ОАО «Волковысский мясокомбинат» по многим позициям стал первооткрывателем среди мясоперерабатывающих предприятий страны.

Первым в Беларуси внедрил в промышленных масштабах технологию переработки парной говядины. Участок, обновленный после реконструкции в 2013 году, по сей день предмет гордости колбасного цеха. Также первыми в Волковыске начали выпускать копчености в вакуумной упаковке и прессованные, для чего приобретены около 400 форм различной конфигурации.

Следующий грандиозный этап – установка первой в Беларуси голландской линии убоя скота в газовой среде, существенно повысившей качество сырья. Применение шокового охлаждения позволяет достигать высочайшего качества с минимальными потерями.

Не менее значима и капитальная реконструкция кулинарного участка с вводом итальянскойпельменной линии Dominioni.

Еще один шаг навстречу потребителю – масштабная модернизация колбасного цеха, в результате которой компания начнет выпускать сервировочную нарезку и порционные товары в индивидуальной упаковке.

Завершено обновление котельной с установкой двух котлов BOSCH и вспомогательного котельного оборудования, построен склад хранения готовой продукции.

Кроме того, в ОАО «Волковысский мясокомбинат» постоянно работают над продлением сроков годности мясных изделий за счет использования инновационных оболочек, пленок, строгого соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил. Продукцию изготавливают по ГОСТу, СТБ, ТУ и в соответствии с технологическими инструкциями.

*– «Волковысский мясокомбинат» – отличный белорусский бренд. Символ изысканного вкуса и стабильного качества, завоевавший доверие белорусского потребителя и не только. Выдержать жесткую конкуренцию и занять достойное место в промышленности страны нашему предприятию помогают постоянное повышение качества продукции, взвешенная ценовая политика, расширение собственной товаропроводящей сети и ассортимента.*

*Коллектив, конечно, гордится достигнутым, но понимает: расслабляться нельзя. Необходимо смотреть далеко вперед и четко планировать завтрашний день. Поэтому впредь у нас и у вас, наши преданные покупатели, масса креативных новинок, а также новые фирменные магазины, где можно купить все и сразу. «Слушай свои желания!» – наш девиз.*

Ольга Янушко

### Качество

Большую роль в деятельности служб, отвечающих за качество продукции, играет производственная лаборатория, аккредитованная на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025-2007. На предприятии внедрена система менеджмента качества, соответствующая требованиям СТБ ISO 9001, система НАССР, соответствующая требованиям СТБ 1470.

Все производственные операции ОАО «Волковысский мясокомбинат» отвечают требованиям СанНПГН Беларуси, Таможенного союза и стандартам Евросоюза по безопасности.

УНП 500010152



Участок по переработке свинины

**По итогам работы в 2022 году коллектив ОАО «Волковысский мясокомбинат» в очередной раз занесен на районную Доску почета**

Перед выпуском в обращение обязательно проводится ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя.

### Экспорт

Диверсификация рынков сбыта – одна из главных задач любого предприятия на современном этапе. ОАО «Волковысский мясокомбинат» постоянно расширяет географию поставок продукции, совершенствуя экспортный ассортимент. Основным внешнеторговым партнер, конечно, наш ближайший сосед – Российская Федерация, но не менее приоритетны и перспективны в качестве постоянных покупателей страны СНГ, в особенности ЕАЭС. При этом уже не экзотика присутствие



Машинный участок

**Ежегодное участие Волковысского мясокомбината в республиканских потребительских конкурсах приносит дипломы победителя – «Номер один», «Лидер отрасли», «Народная марка», «Выбор года», «Лучший вкус», «Продукт года», «Чемпион вкуса» и других. Коллекцию дополняют награды всевозможных международных ярмарок и выставок**

белорусского мясоперерабатывающего предприятия в Азии – Китае, Вьетнаме, Гонконге и других странах так называемой дальней дуги.

В последнее время в связи с известными событиями у границ Беларуси и беспрецедентным санкционным давлением все чаще для развития экспортного потенциала рассматривается восточное направление. Растущая конкуренция в России и странах ЕвразЭС дает импульс к поиску новых партнеров. В результате предприятие получило аккредитацию – экспортный регистрационный номер, позволяющий отгружать определенный ассортимент в Китай, куда планирует поставлять охлажденное мясо и субпродукты.



Международный форум «Беларусь мясная»

Неплохие перспективы и у партнерских отношений с Узбекистаном. Сегодня каждый третий экспортируемый килограмм мясных продуктов отправляется в эту дружественную мусульманскую страну. Для того чтобы это стало возможно, Волковскому комбинату пришлось серьезно модернизировать производство и получить сертификат Халяль, гарантирующий, что мясо изготовлено по специальной технологии с соблюдением мусульманских традиций.

– Стараемся стать ближе к потребителю и не только географически. Постоянно изучаем особенности



Открытие фирменного магазина в Минске

А варено-копченая «Элитная классик» очень похожа на известную советскую «Московскую», в рецептуре которой только говядина, шпик, специи и мускатный орех. Филей «Дворянский» тоже делаем по традиционной технологии. Сейчас разрабатываем линейку сосисок для детского и школьного питания. Физико-химические показатели и требования к сырью в них жестче – меньше соли, строго нормируется доля влаги.

В Волковске выпускают необычную варено-копченую колбасу «Шарбон» – черную на срезе вкраплениями красной мышечной ткани.

спроса и предпочтений каждой страны и корректируем в соответствии с ними производство, – характеризует новый опыт международного сотрудничества заместитель генерального директора по экономике ОАО «Волковыисский мясокомбинат» Елена Корожан. – Видим интерес к полуфабрикатам и колбасам премиального сегмента: сырокопченым, сыровяленным, копченостям. Удельный выпуск дорогостоящей продукции в итоге сейчас достигает 40% общего выпуска колбасных изделий.

### Ассортимент

В ассортименте ОАО «Волковыисский мясокомбинат» более 300 наименований продукции. Линейка постоянно обновляется после изучения покупательских предпочтений и уже настолько широка, что способна удовлетворить потребности как самых экономных, так и наиболее взыскательных покупателей.

– У нас вы сможете попробовать ту самую советскую «Докторскую» вареную колбасу и сосиски «Любительские», которые изготавливаем строго по ГОСТу СССР, – вводит в курс дела главный технолог Наталья Стальмакова. –

**Товаропроводящая сеть ОАО «Волковыисский мясокомбинат» – это 20 фирменных магазинов, из них четыре открылись в прошлом году: первый – в Свислочи, второй – в Гомеле и еще два в Минске. Это рекорд среди коллег по цеху. Торговые точки во всех областных центрах, а также Лиде, Щучине, Мостах, Зельве, Барановичах и других крупных городах страны**

По словам главного технолога, покупателям новинка понравилась. Но самая продаваемая сегодня вареная колбаса «С салом», аналог советской «Любительской», и сосиски «Молочные». В линейке сыровяленых особый спрос на «Царскую» и «Княжескую».

### Работа с комфортом

Если создать человеку хорошие условия труда и отдыха, то и отдача будет соответствующая, это понимают в

ОАО «Волковыисский мясокомбинат», стараются облегчить труд и разнообразить досуг.

В коллективном договоре множество бонусов. И единовременное премирование, и материальная помощь к профессиональному и государственным праздникам, а также значительным семейным событиям, например при заключении брака. Предоставляются места в общежитии. Дополнительное внимание уделяют инвалидам и воспитывающим детей-инвалидов, многодетным родителям, родителям первоклассников и отличников учебы, победителей конкурсов и олимпиад. Не забывают и о ветеранах труда и пенсионерах, помимо денежной помощи – приглашения на культурно-массовые мероприятия или экскурсии.

Регулярно чествуются лучшие работники и семейные династии, обновляются Доска почета предприятия и информационные стенды. Встречи с коллективом проводит информационно-пропагандистская группа, которую возглавляет генеральный директор. Молодежь с удовольствием участвует в культурных и спортивных мероприятиях, в конце минувшего года на предприятии даже введена должность специалиста по работе с молодежью. Есть совет ветеранов, первичные организации партии «Белая Русь», общественных объединений «БРСМ», «Белорусский союз женщин», а также комиссии по противодействию коррупции, содействию семье и школе, совет профилактики, добровольные дружины по охране правопорядка, пожарная и санитарная.

**В ассортименте около 300 наименований мясной продукции, в том числе более 100 – полуфабрикатов. В сутки комбинат выпускает свыше 100 тонн мяса и субпродуктов, более 60 тонн колбасных изделий и свыше 30 тонн полуфабрикатов, а с учетом заявок торговли – еще и до 8 тонн пельменей**



### И напоследок...

Волковыисский мясокомбинат – это красивая история трудовых побед, история финансового благополучия, стабильно высокого качества и безопасности выпускаемой продукции. На разных этапах развития предприятие благодаря труду коллектива, таланту, профессионализму и полной самоотдаче выполняет не только производственные, но и поставленные перед ним государством задачи. И делает это с высокой эффективностью, чтобы и впредь соответствовать репутации производителя по-настоящему качественной и вкусной продукции. ■

**www.volmk.by**  
**e-mail: info@volmk.by**  
**231900, Республика Беларусь,**  
**г. Волковыск, ул. Октябрьская, 151,**  
**тел.: +375 (1512) 5-00-00**