



Сельскому хозяйству требуется 40 млрд руб. ежегодно, для того чтобы к 2020 году Россия могла сама обеспечивать себя молоком, овощами и мясом – это наиболее проблемные категории продуктов, которые пока производятся в недостаточных объёмах. Об этом сообщил на недавно прошедшем заседании Правительства глава Минсельхоза Александр Ткачёв. Столько же средств, по его словам, требуется на поддержку кредитования аграриев – для субсидирования ставок по кредитам до 5-7%. Однако в каждом регионе имеются предприятия, которые обходятся и без существенных бюджетных вливаний. В Рязанской области в числе таких переработчиков Старожиловский молочный комбинат.



СТАРОЖИЛОВСКИЕ МОЛОЧНЫЕ РЕКИ

Не проходите мимо, попробуйте!



Пейте люди молоко

В обществе всегда царило мнение, что молоко – источник здоровья. Описывая пышущего здоровьем человека, о нём говорят: «кровь с молоком!» Приезжая в деревню, мамы стараются напоить детисек парным молоком. При простудах мы первым делом пьём горячее молоко.

Древние философы, не зная химического состава и физических свойств молока, но наблюдая за его действиями на организм, называли молоко белой кровью, соком жизни. Задолго до

нашей эры врачи и Египта, и Древнего Рима, и Греции применяли молоко для лечения чахотки, подагры, малокровия. Авиценна более тысячи лет назад писал о молоке как о лучшем продукте для человека.

Ведь также содержат обширную информацию о свойствах молочных продуктов. По ведическим канонам, молоко – самый ценный продукт во Вселенной, поскольку оно способствует как физическому, так и духовному развитию человека.



Что хорошего

Только не торопитесь в какой-нибудь мега-гипер-супер маркет, чтобы потратиться там на какие-нибудь непонятно из какого порошка изготовленные дорогие заграничные Promolatti, Ruccittu или Mazzazuttu. Идите на ближайший рынок, поезжайте в магазин «Нива Рязани», например, дождитесь выходных и отправляйтесь на Театральную площадь – там вы в обязательном порядке найдёте продукцию Старожиловского молочного комбината.

«На Старожиловском молкомбинате очень правильно выстроена технология, минимизированы издержки, что способствует повышению конкурентоспособности. И самое важное – коллектив уверен в будущем предприятия», – сказал рязанский губернатор Олег Ковалёв практически ровно год назад после посещения предприятия.

Глава региона акцентирует и сейчас внимание на том, что старожиловцами снижены цены на продукцию, представленную на ярмарках выходного дня, что увеличивает спрос и, соответственно, даёт возможность укрепиться на продовольственном рынке. Глава региона положительно оценил наличие у предприятия фирменных торговых точек, которых в настоящее время насчитывается более 50.

Но всё же, это слова госчиновника, который по должности обязан хва-

лит всё то, что производится на подведомственной территории.

Однако же высокую оценку продукция Старожиловского молочного комбината получила и на прошедшей осенью Всероссийской выставке «Золотая осень – 2015»: по итогам конкурса «Тест на качество» предприятию был вручён диплом «Кандидат на Российский Знак качества».

И опять могут у кого-то возникнуть какие-то сомнения: а вдруг что-нибудь не так уж и хорошо? И это при том, что в павильонах Международного выставочного центра «Крокус Экспо» свою продукцию представили 2,5 тысяч агрорепрезентаций из 63 субъектов России, а также 23 зарубежных страны. Представляете, какой был конкурс? И у кого-то могут возникнуть подозрения в пристрастности слова автора этой публикации: «Да, я пью исключительно старожиловское молоко!»

Чтобы рассеять всяческие сомнения в нашем предвзятом отношении к остальным участникам рынка сбыта, мы с главным редактором нашего общественно-политического издания Николаем Кирилловым в минувшую субботу пошли прогуляться по рядам ярмарки выходного дня, которая проводится при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия правительства Рязанской области на Театральной площади столицы нашего региона, чтобы воочию убедиться в том, как бойко идёт торговля в палатке Старожиловского молочного комбината, а заодно и послушать мнение покупателей.



Коротко о главном

Старожиловский молочный комбинат был основан в апреле 1937 года на базе Хрущёвского головного молочного завода. Завод был пущен в эксплуатацию через 8 месяцев с начала оснащения и в ноябре 1937 года выдал первую партию творога и сметаны. Во время Великой Отечественной войны завод начал выпуск твёрдого сыра и масла для фронта, а также обезжиренного творога. После окончания войны молкомбинат приступил к техническому перевооружению.

Старожиловский молочный комбинат – член клуба «Элита Европейского бизнеса». В 1999 году, по оценке экспертов международного агентства деловой информации «АБС», предприятие было включено в число наиболее благоприятных предприятий АПК России. Тогда же оно было удостоено звания «Лидер агропромышленного комплекса» и получило специальный приз «Золотая Пальма» да к тому же и сертификат участника предприятия «Партнёрство ради прогресса».

Итак, мнения

Александр Д.:
«Хвалим, но не очень. Купил и съел с удовольствием «Снежок». Для детей, может быть, и хорошо, но для тех, кому за 50-60 лет, очень сладко. Указаны 7 гр. сахара в составе продукта немного многовато, надо бы сократить до 5 гр. Будем покупать и пробовать дальше».

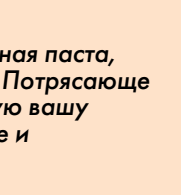


Алёна В.:
«Спасибо большое за вашу продукцию, совсем недавно у нас недалеко от дома открыли магазин, где продают ваши продукты, решила купить молоко, творог и масло. Вся продукция очень вкусная, будто из детства, цены доступные. Буду советовать друзьям!»

Антонина С., для которой мама Светлана покупает постоянно Старожиловский йогурт, пока ещё не вступает самостоятельно в стажировку, поэтому оценивает родительница:
«Я постоянная покупательница. Хочу сказать огромное спасибо за вкусную и натуральную продукцию, плюс разумные цены. Здесь вкуснятина за разумные деньги. Рекомендую попробовать».



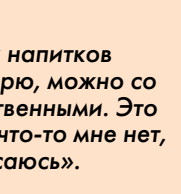
Любовь К.:
«Очень-очень вкусно. Особенно нравятся творожная паста, летний, иммунолакт, творожный крем, «Снежок». Потрясающе вкусно! Я всем своим соседям, друзьям рекомендую вашу продукцию. Отзывы только самые-самые хорошие и благодарные».



Людмила Ивановна Б.:
«Огромное спасибо всему персоналу комбината за их добросовестный труд! Спасибо за вкуснейшую, качественную, а главное – живую и натуральную продукцию. Всё очень вкусно, молочку едим только вашу! Пожалуйста, держите и не меняйтесь! Удачи вам и процветания!»
По-моему, тут ни добавить, ни убавить, всё сказано.



Сергей М.:
«Свойства лечебно-профилактических молочных напитков старожиловского производства, я Вам точно говорю, можно со всей искренностью и прямотой назвать чудодейственными. Это слово извенника, и сами понимаете, выдунуть что-то мне нет, ну, никакого резона. Биойогуртами только и спасаюсь».



Лариса К.:
«Мы на самом деле покупаем исключительное старожиловскую молочку и нам ничего, кроме старожиловского, больше не нужно. И поверьте, говорю это, не кривя душой».



Что нового – пункт Первый

За последнее время на комбинате было расширено приёмное отделение, увеличены объёмы молокохранения без остановки основного производства.

«В этих условиях создание таких перспективных, развитие их, создание и укрепление рынков сбыта продукции как раз даёт большой эффект», – сказал он.

Через торговые предприятия Рязанской области и Москвы ежедневно реализуется до 5 тысяч яиц ежедневно.

Не так давно рязанский губернатор Олег Ковалёв осмотрел эксклюзивные производства по выращиванию перепёлок в Старожиловском районе: молочный комбинат развивает своё профильное подобное хозяйство.

Главе региона показали цеха, готовую продукцию и живых птиц, перепёлку даже дали подержать в руках. Чуть позже он признался, что перешёл с куриных на перепелиные яйца.

Производства было запущено в 2013 году, когда приобрели 3 тысячи голов птицы породы «Эстонская». По словам руководителя предприятия, продукция реализуется в нашем регионе и в Москве. Именно сбыту уделяется самое пристальное внимание.

Рязанский губернатор Олег Ковалёв в беседах с руководством и коллективом Старожиловского молочного комбината



Что нового – пункт второй

А к тому же, Старожиловский молочный комбинат совсем недавно запустил новое производство творога мощностью 4 тонны в сутки. За год был с нуля построен творожный цех, оснащённый автоматизированной линией отечественного производства.

Производственные мощности предприятия по выпуску цельномолочной продукции составляют, как было сказано выше, порядка 70 тонн в сутки, масла не менее одной тонны в сутки, сыров – 0,5 тонны в сутки.

На предприятии выпускается 43 наименования продукции: молоко, кефир разной жирности, кисломолочные напитки, напитки лечебно-профилактического назначения (бифидок, биофиллаф, иммунолакт, биойогурты), творожные изделия, сыры мягкие и плавленые, тонизирующие продукты,

адигейский сыр. Используется сырьё тринадцати хозяйств Старожиловского, Захаровского, Новодеревенского и Путятинского районов. Ежегодно закупается никак не менее 20 000 тонн молока.

«Мы делаем упор на качество продукции, чтобы быть конкурентными на рынке», – отмечает главный инженер Старожиловского молочного комбината Надежда Поликанова. – «Мы выпускаем молоко по требованию регламента Таможенного союза, не применяя ни сухое молоко, ни растительные жиры. У нас всё из натурального сырья».

И это истинная правда, уверяю Вас. Хотя, лучше Вы уж сами, возьмите и попробуйте, чтобы убедиться в правдивости моих слов и в том, что старожиловский товар, гораздо дешевле всякого там импортного.

Марк Кречетов

на правах рекламы

