

СОЛЬ ЗЕМЛИ

Специальный проект областной общественно-политической газеты «Белгородские известия»



✓ ЮБИЛЕЙ • ОДИН ИЗ СТАРЕЙШИХ МЯСОКОМБИНАТОВ ОБЛАСТИ ОТМЕЧАЕТ 85-ЛЕТИЕ



Время быстротечно — качество вечно

**Анна МОРОЗОВА,
Вадим ЗАБЛОЦКИЙ** (фото)

Томаровский комбинат стоит у истоков мясоперерабатывающей индустрии не только региона, но и всего Черноземья. Пережив войну и постперестроечное время, этот ветеран промышленности с возрастом только окреп. Много десятилетий здесь бережно хранят и успешно применяют старинные традиции колбасного производства. Не забывая при этом своевременно его модернизировать и расширять.

Свидетель войны

Томаровцы вспоминают, как в далёком 1932 году на окраине тогда ещё слободы выстроили небольшой завод по переработке птицы. Тогда все работы на нём выполнялись вручную — от кормления до убоя.

В период оккупации завод постигла участь многих — фашисты использовали его помещения как перевалочные пункты. Производство пришлось остановить, многие здания пострадали от бомбёжек. Лишь после освобождения слободы от захватчиков, в течение двух лет, предприятие удалось восстановить, открыв ему второе дыхание. Даже в тяжёлые постперестроечные времена опытные хозяйственники помогли производству устоять на ногах.

С тех пор Томаровский комбинат пережил не одну реконструкцию. В сложные 90-е здесь один из первых запустили в производство уникальную немецкую установку для варки и копчения колбас, а также стали применять вакуумные упаковочные машины. Позднее появились жарочные установки, что позволило освоить новый вид продукции — жареную «Украинскую» колбасу, так полюбившуюся белгородцам. Одним из первых в области Томаровский комбинат стал инвестором местного хозяйства по откорму бычков — ООО «Кустовое».

На любой вкус

Сегодня завод выпускает 142 вида продукции. Одних только колбасных изделий и копчёностей — больше 80 наименований. Не говоря уже о полуфабрикатах, консервах (как для людей, так и для домашних питомцев) и мясосокотной муке, которую охотно приобретают местные жители для своих подсобных хозяйств.

Многие из этих продуктов не раз удостоивались высоких наград, в том числе от программы «100 лучших товаров России» — это, например, колбаса Докторская и Молочная. На всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень» судьи высоко оценили ветчину для завтрака, колбасу Молочную, Томаровскую, Сала-

ми Московскую и многие другие сорта. Местные деликатесы по достоинству оценили и участники международной выставки «Зелёная неделя» в Берлине.

Генеральный директор Томаровского мясокомбината Николай Самойлов уверен: причина успеха предприятия в том, что даже в самые трудные времена здесь делали упор на качество, а не на массовость продукции.

Это всё моё, родное

Как рассказала главный технолог предприятия Елена Струева, залог качества томаровских мясных деликатесов — собственная сырьевая база. Крупный рогатый скот поставляется из собственного комплекса ООО «Кустовое», на котором содержится 10 000 голов крупного рогатого скота.

— В убойных цех свинина поступает из колхоза имени В.Я. Горина, а крупный рогатый скот доставляют из откормочного комплекса «Кустовое», — отмечает Елена.

Такой замкнутый цикл внутри производства гарантирует стабильную экологическую чистоту и безопасность продукции.

— Мы заранее планируем поступление скота на комбинат с таким расчётом, чтобы не проводить глубокую заморозку, а использовать для производства свежую охлаждёнку (свежее охлаждённое мясо), — поясняет главный технолог.

Помимо дорогих сервелатов премиум-класса, комбинат выпускает линейку недорогих варёных и полукопчёных колбас, сосисок, сарделей и полуфабрикатов, — отмечает Елена Струева.

Контроль на всех этапах

За безопасностью мясной продукции тщательно следят с самого первого этапа. Состояние здоровья прибывающих животных оценивают ветеринары: измеряют температуру, осматривают, отправляют на исследование.

Контроль не ослабевает и на всех этапах разделки и переработки мяса. Специалисты производственной лаборатории, оснащённой современным оборудованием, проверяют каждую партию не только с помощью микроскопических проб, но и на органолептические свойства: вкус, запах, внешний вид.

— Важно, чтобы на аппетитности колбасы её достоинства не заканчивались, — отмечает заведующая лабораторией Валентина Игнатова. — Мы каждый день должны пробовать и тестировать то, что производим, — такая у нас работа.

А чтобы ни у кого не оставалось сомнений в том, что на этом предприятии делают «правильную» колбасу, каждый год компания добровольно проводит экологическую сертификацию своей продукции. Её безопасность и отсутствие ГМИ подтверждают не только белгородские контролирующие органы, но и документы соответствия ГОСТам и международным стандартам.



И дым отечества...

Авторитет торговой марки складывается из множества факторов. Но главная «фишка» Томаровского комбината — это экологичность во всём. Здесь даже дым для копчения получают от натуральных древесных опилок — никаких синтетических окуривателей, использование которых стало так распространено в последнее время.

— Вместо этого в летнее время заготавливаем древесину дуба, расщепляем её на специальное оборудование и используем в качестве топлива для получения дыма. Поэтому наши копчёности имеют такой характерный аромат и нежный привкус, — рассказывают сотрудники компании.

Или, например, производство колбасных изделий в натуральной оболочке. В последнее время потребители всё чаще останавливают на них свой выбор.

— Благодаря собственному кишечному соку мы можем сами производить эту оболочку. Соусики «Любительские», колбаса «Кракковская» и «Симбирская» пользуются особым спросом у наших покупателей, — отмечает Елена Струева.

В ближайшее время здесь также планируют освоить выпуск охлаждённой свинины и говядины в специальной газовой упаковке. Она позволит увеличить срок хранения охлаждённых продуктов до десяти и более суток.

Покоряя мегаполисы

То, каким стал Томаровский мясокомбинат за длительную историю своего существования — заслуга не только его коллектива, но и белгородцев, что ежедневно приобретают к своему столу любимые мясные продукты.

— Помимо известных нашим землякам сортов, мы постоянно разрабатываем новые виды. В настоящий момент, это линейка сыровяленых колбас «Салями Старорусская», «Летняя Янтарная», «Горская» и варёно-копчёные колбасы «Пармская», «Салями Миланская», — перечисляет Елена.



Расти вместе

«Мясокомбинат на сегодня нарядов не прислал» — вспоминается несбывшаяся советская мечта из легендарного фильма «Операция Ы». У желающих потрудиться теперь есть такая возможность. И ею пользуются почти 250 жителей Яковлевского района.

Многие сотрудники начинали с азот колбасного дела и росли вместе с предприятием: становились специалистами, мастерами, начальниками цехов. Это тот самый случай, когда опыт ветеранов труда и энергия молодого поколения дают прекрасные результаты.

Четверть века руководит всем этим процессом заслуженный работник пищевой индустрии и почётный работник АПК России Николай Самойлов. Его регалии и звания можно перечислять очень долго. Но главное, что накопленный опыт помогает ему руководить современным предприятием, оснащённым огромным количеством сложнейшего оборудования, обеспечивая соблюдение требований самой строгой технологической дисциплины.

С заботой о будущем

Ещё один важный аспект деятельности мясокомбината — социальные программы, которые являются одной из основ надёжной репутации. На предприятии особенно активно поддерживают молодых специалистов. И не только работой, но и решением наиболее жёсткого жилищного вопроса.

Но пекутся здесь не только о своих кадрах. Томаровский мясокомбинат всегда откликается на просьбы местных властей, помогая решать насущные проблемы территории. Во многом поэтому его называют одним из китов экономики Яковлевского района. Предприятие вносит солидный вклад в благотворительную деятельность — начиная от строительства храмов и заканчивая поддержкой творческих коллективов.

Эти почти вековые традиции и опыт, умноженный на передовые технологии, позволяют Томаровскому комбинату смотреть в будущее уверенно, осознавая, что впереди ещё множество юбилеев, рубежей и свершений.

Сегодня завод выпускает 142 вида продукции. Одних только колбасных изделий и копчёностей — больше 80 наименований.