

Как Феникс из пепла

(Начало на 1 стр.)

Мясоперерабатывающий комбинат в Экибастузе был создан в 1991 году, в тяжелые 90-е он был законсервирован, в 2002 году в него, можно сказать, вдохнули вторую жизнь, открыв один цех. В сутки цех перерабатывал 150 килограммов мяса. В 2006 году учредитель предприятия Татьяна Шрайнер, участвуя в госпрограмме с субсидированием кредита, вложила очень большие деньги в модернизацию производства. И дело пошло, в десять раз – со 150 килограммов до 15 тонн – вырос выпуск колбасных изделий. А в 2013-м случился пожар, сгорело все – новое оборудование, восстановленные цеха. Но учредитель совместно с совладельцем предприятия в очередной раз проявили стойкость и твердое желание вести бизнес. И уже на следующий год комбинат был восстановлен. При этом в восстановление были вложены огромные деньги, да такие огромные, что не осталось их на само производство. Так наступил очередной простой комбината. А весной 2016 года сюда пригласили нового молодого менеджера Максима Новикова, технолога и экономиста по специальности.

– Передо мной была поставлена задача – запустить производство, набрать персонал. На тот момент я работал в иностранной фирме. Получив приглашение, решил вернуться в родной коллектив, ведь в начале 2000-х я здесь проработал несколько лет, моя мама была главным технологом комбината, – говорит Мак-

сим Новиков, теперь директор ТОО «БайетЭК». – И мы это сделали. В мае был пробный пуск, начинали со 100 килограммов продукции в сутки, сегодня довели до 500 килограммов.

Название подразделения напрямую связано с селом Байет, где комбинат содержит 700 голов КРС, 35 лошадей, 70 верблюдов. Иными словами, животных на забой поставляет сюда Байет. Перерабатывают конину и говядину, свинину покупают со стороны, так как в подхозе не держат свиней. Мясо птицы поступает сюда с птицефабрики имени Карла Маркса в Караганде. А от верблюдов получают только молоко, то есть шубат, поскольку на севере Казахстана верблюжатины не едят.

Рассказывая о производстве, руководитель демонстрирует и называет всю технологическую цепочку – забор анализов перед убоем, осмотр мяса ветеринаром, охлаждение туш, обвалка, измельчение мяса, формовка колбас. Все производство компьютеризировано – в зависимости от того, какая программа задана, идет либо варка, либо копчение или полукопчение колбасы. Выход продукции из одного килограмма мяса – 1,200 кг полукопченых изделий, 1,400 кг вареных.

Всего 50 наименований продукции, в том числе шужык, казы, сервелат, сосиски, паштеты, рулеты куриные и так далее, предлагает восстановленный мясоперерабатывающий комбинат. Экибастузцам хорошо знакомы полукопченая колбаса «Тұлпар», ветчина



«Столичная», сервелат из говядины высшего сорта «Баскент» и другая продукция, которая реализуется с помощью трех автолавок по городу и непосредственно с комбината. Разумеется, цена зависит от себестоимости продукции, но пока производство, по словам менеджера, убыточное – еще не набраны объемы. Тем не менее килограмм колбасы в зависимости от сорта мяса можно приобрести у комбината от 600 тенге и выше, шужык – за 2300 тенге, казы – за 2800.

По словам директора, рецепты строго соблюдаются, приправы в основном австрийского производства. Для копчения применяют буюковую щепу, бочка с которой также была нам продемонстрирована.

– На безубыточное про-

изводство мы выйдем лишь в начале следующего года, пока стоит задача – поднять производство, расширить ассортимент. Работаем с персоналом, обучаем его, потому как вернулись не все прежние специалисты. Сегодня на комбинате трудятся 26 человек, – говорит директор. – Приглашали отличного специалиста, бизнесмена из Германии, он обучал наш персонал новой технологии. А оборудование поставлено немецкое и польское, есть белорусское.

Чтобы вновь поднять производство, модернизировать и расширять, владельцы комбината намерены включиться в программу господдержки через фонд развития «Даму».

– В соответствии с нашим бизнес-планом мы должны выйти к концу 2017 года



на две тонны продукции в смену, то есть около 40 тонн в месяц, – говорит Максим Новиков. – А пока нащупываем контакты для роста реализации, сначала, конечно, должны обеспечить свой регион. Ведь в Экибастузе до пожара продукция МПК занимала 80% рынка. Еще ведем переговоры с павлодарскими предпринимателями, но в планах – экспортировать колбасные изделия в Россию, сейчас работаем над сертификацией продукции, чтобы наши

амбиции стали реальностью. А в Астану мы поставляем только шубат, около 30 литров в сутки, и это большей частью имиджевый продукт, у нас он пока не пользуется популярностью.

И, конечно, нам дали отвесть продукцию, накрыв стол с сервелатом из мяса высшего сорта, шужыком и казы. Было действительно вкусно.

Алтынгүль САГИТОВА.
г. Экибастуз.
Фото Владимира БУГАЕВА.