



Немецкий триумф «МПК Чернышёвой»



Продукция известного производителя колбас и деликатесов получила на престижной выставке в Германии кубок и двадцать медалей

М

ясные изделия ООО «МПК Чернышёвой» липчанам представлять не нужно. Почти на каждой улице нашего города есть своя точка фирменной торговли под этим узнаваемым брендом. Пожалуй, это самый современный и прогрессивный мясокомбинат с быстрорастущей армией поклонников его продукции. Созданное в 1999 году предприятие за короткий срок стало одним из лидеров на нашем рынке и шагнуло далеко за пределы Липецкой области. Сегодня колбасы «МПК Чернышёвой» пользуются высокой популярностью у гурманов Москвы, Воронежа, Волгограда, Краснодара и даже далёкого Якутска. Но не только отечественные любите-

ли мясных деликатесов по достоинству оценили продукцию «МПК Чернышёвой». Взыскательные немецкие специалисты, известные своей педантичностью и принципиальностью, тоже выставили ей самый высший балл. С 4 по 7 мая во Франкфурте-на-Майне работала Международная специализированная выставка мясной промышленности – IFFA 2013 (первая выставка прошла в 1949 году). Получить престижные награды выставки номер 1 в мясной индустрии – заветная мечта каждого производителя колбас и деликатесов. Кстати, они соревнуются не друг с другом, а с высочайшим стандартом качества. Причём IFFA проходит в выставочном комплексе Messe Frankfurt только один раз в три года.



Высокий уровень участников подчёркивает и такой факт: всё Черноземье представляло только одно предприятие – «МПК Чернышёвой». И оно не затерялось среди известных на всю страну федеральных компаний, а, наоборот, отстояло честь не только Липецкой области, но и всей России на этом пре-

**РЕЦЕПТ УСПЕХА**

«МПК ЧЕРНЫШЁВОЙ» ПРОСТ: ЗДЕСЬ ВЗЯЛИ ЗА ОСНОВУ ЛУЧШИЕ СОВЕТСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, НОВЕЙШЕЕ ЗАПАДНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, РАЗРАБОТАЛИ СВОИ НОВЫЕ ВИДЫ ПРОДУКЦИИ И РЕЦЕПТУРЫ

стижном форуме. Предприятие вошло в тройку лидеров от нашей страны, а также Украины и Белоруссии. Не склонные к восторженным оценкам немецкие технологи на этот раз не пожалели высших баллов для продуктов мясокомбината. Немецкий союз мясников отметил представителей нашего региона сразу двадцатью медалями, из которых пятнадцать – золотых, три – серебряных, и две – бронзовых. А президент Немецкого союза мясников Хайнц-Вернер Зюсс вручил главному технологу предприятия Надежде Павловне Козиной высшую награду выставки – Второй кубок. – По немецким правилам за пять золотых медалей участники выставки награждают кубком, – делится впечатлениями Надежда Павловна. – А наше предприятие перекрыло эту норму в три раза. Наивысшие оценки получили варёные колбасы «Докторская» и «Любительская», четыре вида сосисок, два вида копчёно-запечённых продуктов, один вид копчёной продукции. Мы представляли самый широкий спектр наших мясных изделий, и каждый из них был высоко оценён специалистами. Это не первый наш успех на Международной выставке мясной промышленности IFFA. Мы трижды участвовали в форуме и ни разу не возвращались без золотых медалей. Но в этот раз представили более широкий ассортимент и

добились высшего для нас результата. В выставке IFFA приняли участие около одной тысячи компаний более из 120 стран. Мероприятие посетили десятки тысяч человек. Больше половины посетителей мероприятия являются предпринимателями, директорами или начальниками отделов, имеющими право подписи и прибывающими на франкфуртскую ярмарку для заключения контрактов и налаживания новых деловых связей. «МПК Чернышёвой» может рассчитывать на продвижение своей продукции в Европу и по другой важной причине.

– Весной этого года наше предприятие получило Международный сертификат системы качества и безопасности пищевой продукции ИССО 22000, – рассказывает заместитель главного технолога Ирина Юрьевна Зюзина. – Такой сертификат выдаётся только в том случае, если полностью подтверждена безопасность продукции. Процедура очень серьёзная и строгая. У нас международная комиссия работала несколько месяцев, сдавая поэтапно каждый участок комбината. Потом обобщили все данные скрупулёзного исследования и выдали сертификат. Среди мясопереработчиков всего Центрального Черноземья его получил пока только наш комбинат. Благодаря этому Международному сертификату мы теперь можем выйти на рынок любой страны мира со своей продукцией.

Самый простой способ разгадать секрет успеха мясокомбината, уровень продаж которого неизменно идёт вверх – попробовать продукцию. Но мы пошли более сложным, но не менее интересным путём, решив подкрепить вкусовые впечатления ещё и изучением всей тех-

нологической цепочки. Первое впечатление – это аппетитные ароматы, которые витают практически на всех этапах переработки. Кто бывал на мясокомбинатах, оснащённых старым оборудованием, тот часто не может есть их продукцию. В данном случае совершенно иное впечатление. Мощная вентиляция, низкая температура, новейшее оборудование мировых производителей создают впечатление полной стерильности и чистоты рабочего процесса, что является непременным условием высокого качества продукции. Все пищевые компоненты, ингредиенты и сырьё подвергаются входному контролю. В сырьевом отделении узнаём, что свежайшее мясо поставляется с российских ферм. В термическом отделении ароматы свежих колбас смешиваются с запахом горящих опилок дуба, ольхи, бука. Здесь принципиально не используют искусственный ароматизатор «жидкий дым», а обжаривают и коптят колбасу на натуральном дыму. На участке реализации вся эта свежайшая вкуснятина упаковывается в фирменную тару и распределяется по торговым точкам. Рецепт успеха «МПК Чернышёвой» прост: здесь взяли за основу лучшие советские технологии, новейшее западное оборудование, разработали свои новые виды продукции и рецептуры. Конечный результат оценивает лаборатория контроля качества. И этот результат неизменно высокий, что подтверждено и немецкими специалистами. Убедиться в этом может каждый желающий, и для этого не обязательно отправляться во Франкфурт-на-Майне. ●

**Игорь СИЗОВ,
Анатолий ЕВСТРОПОВ (фото)**