

“Смакуй корисне”

Иновационная продукция из диетического мяса — новое предложение от компании “Рамбурс-индустрия” для мясоперерабатывающих предприятий Украины

МБ СПРАВКА

Название: ВАТ “Племптахорадгосп Броварський”, подразделение “Рамбурс-индустрия” холдинга “Рамбурс”.

Основано в: 2004 году.

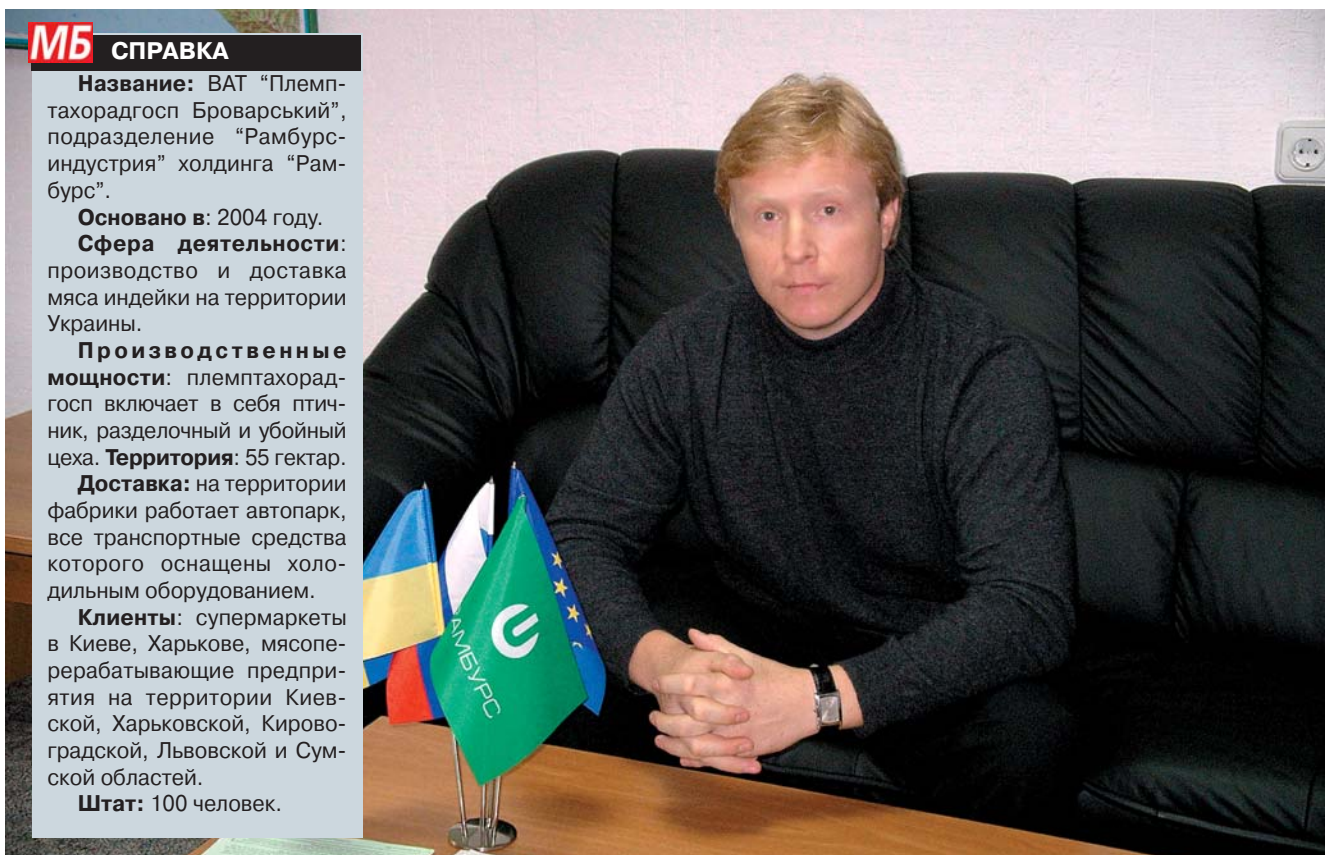
Сфера деятельности: производство и доставка мяса индейки на территории Украины.

Производственные мощности: племптахорадгосп включает в себя птичник, разделочный и убойный цеха. **Территория:** 55 гектар.

Доставка: на территории фабрики работает автопарк, все транспортные средства которого оснащены холодильным оборудованием.

Клиенты: супермаркеты в Киеве, Харькове, мясоперерабатывающие предприятия на территории Киевской, Харьковской, Кировоградской, Львовской и Сумской областей.

Штат: 100 человек.



На украинском сырьевом рынке появился мощный производитель диетического сырья для мясопереработки — компания “Рамбурс-индустрия”. За 10 лет работы на зерновом рынке имя “Рамбурс” приобрело известность надежного оператора в Украине и за ее пределами. Сегодня компания реализует новый проект — производство индюшиного мяса на базе ВАТ “Племптахорадгосп Броварський”. Продукцию уже оценили потребители супермаркетов и торговых точек Киева, а также ряд мясоперерабатывающих предприятий Украины, расположенных на территории Киевской, Харьковской, Кировоградской, Львовской и Сумской областей.

О специфике нового бизнес-направления компании “Рамбурс” наш разговор с заместителем председателя правления ВАТ “Племптахорадгосп Броварський” Сергеем Черченком.

— “Племптахорадгосп Броварський” является структурным подразделением компании “Рамбурс-индустрия” и уже два года занимается производством индюшиного мяса в Украине. Почему Вы выбрали именно этот сегмент рынка, и что является основным направлением работы компании “Рамбурс”?

— Компания “Рамбурс-индустрия” является производственным звеном в холдинге “Рамбурс”. Мы продолжаем операции с зерном, ведем его заготовку, доводим до необходимых кондиций и частично экспортируем. В структуре нашей компании, которая постоянно развивается, работает 5 элеваторов и один комбикормовый завод. Мы анализируем свой бизнес с точки зрения его прибыльности и диверсификации, поэтому решили реализовать новый проект, связанный с производством мяса индейки.

— С чем связано Ваше стремление контролировать весь процесс производства, сформирована ли полностью инфраструктура производства?

— Уроки зернового бизнеса научили, что в нашей стране надо контролировать весь процесс. Конечно же, в данный момент у нас еще нет своего инкубатора, но в среднесрочной перспективе мы планируем самостоятельно получать цыпленка, а вообще — иметь собственное материнское стадо.

Для того чтобы обеспечивать фабрику кормами, не так давно приобрели комбикормовый завод, расположенный в Киевской области. В настоящий момент он стоит на реконструкции. С началом его работы производственный цикл приобретет форму замкнутого, а пока еще мы покупаем корма

у наших коллег. Оборудование и технологии позаимствовали у лучших европейских производителей. В планы компании входит строительство небольшого мясоперерабатывающего предприятия по производству полуфабрикатов и готовых изделий — ветчин, колбас, рулетов...

— Каким образом Вы реализуете свою продукцию?

— Реализация нашей продукции проводится по трем основным направлениям. Первое — это фирменные торговые точки, сеть специализированных магазинов на территории семи рынков Киева: “Владимирского”, “Соломенского”, “Севастопольского”, рынка “Нивки”, “Полесье”, “Лесной” и “Дарницкого”. Сегодня нашу продукцию можно встретить под уже хорошо известной торговой маркой “Броварська Індичка”. В перспективе, на протяжении 2006-2007 годов мы планируем увеличить количество наших точек в Киеве до 20 и создать сеть торговых точек на территории Киевской области.

Второе направление — это реализация свежего индюшиного мяса нашего производства через сеть супермаркетов Киева, в частности жители столицы могут купить его в больших супермаркетах, таких как: “Караван”, “Велика кишеня”, “Мегамаркет”, “Магеллан” и др. Активно участвуем во всех

районных и городских ярмарках, которые проводятся в городе Киеве.

И третье направление — реализация мяса перерабатывающим предприятиям. Сегодня это мясокомбинаты Киевской, Харьковской, Кировоградской, Львовской и Сумской областей. Они успешно работают с нашей продукцией, предлагая на рынок новинки, спрос на которые постепенно повышается. Мы планируем стабильно, на протяжении всего года производить несколько тысяч тонн мяса индейки и поставлять его практически в любую точку Украины и в страны ближнего зарубежья.

Мясо индейки — прекрасное сырье для производства полуфабрикатов, различных колбас, фаршей, пельменей и других продуктов. Помимо своих вкусовых качеств и других органолептических особенностей, оно обладает положительными характеристиками, которые важны для переработки: это мясо очень плотное, по своей структуре напоминает мясо молодого поросенка, хорошо держит в себе рассол, сочное, очень хорошо поддается переработке.

Большие перспективы в этом направлении мы видим в сотрудничестве с производителями консервной продукции. Приятно отметить, что этот сегмент рынка достаточно развит, и на данном этапе производители мясных консервов постепенно используют в своем производстве мясо индейки, видя в этом определенные перспективы и спрос потребителя. Сегодняшний покупатель требует от нас не только широкого ассортимента, но и интересуется составом предложенного ему продукта. Думаю, если на этикетке он увидит, что в состав продукта входит мясо индейки, это наверняка будет иметь положительный “эффект” при покупке.

Так как покупатель знает, индейка — это здоровое мясо. Она имеет более длительный период выращивания по сравнению, например, с курицей, что позволяет мясу полностью “созреть”, пройти все необходимые биологические циклы. Такое мясо обладает рядом преимуществ: наличие витаминов, кислот и других полезных веществ, которые так важны для развития человека, особенно для развития детского организма, людей, активно занимающихся спортом, и людей, которые хотят или вынуждены придерживаться диетического питания.

— Хотя Вы на этом рынке не так давно, тем не менее, были одними из первых. Можете ли уже что-то сказать о перспективах и проблемах, конкуренции?

— Рынок индюшиного мяса на сегодняшний день только формируется, и на нем присутствует лишь несколько игроков, в основном в западной части Украины. Мы единственные, кто работает в центре страны. На сегодняшний день основная проблема развития рынка состоит не в конкуренции между немногочисленными производителями, а в том, чтобы сформировать цивилизованную и структурированную его работу на данном этапе. Пользуясь такой возможностью, мы приглашаем всех производителей мяса индейки в Украине к диалогу: у нас много общих проблем, которые нужно решать сообща!

Контактная информация:
Киевская об-ть, Броварской р-н,
с. Роживка, ул. Славы, 22.
Тел.: 38(044) 587-60-34,
факс: 38(044) 587-60-33.

Беседовала Галина ШУБИНА

КОММЕНТАРИЙ

Николай ДИДЕНКО,
председатель Броварской
районной администрации
(Киевская область):

— На сегодняшний день Броварской район занимает лидирующие позиции по многим производственным показателям в Киевской области. Доходная часть бюджета увеличилась в 2-3 раза, а количество зарубежных инвестиций в наш район составило 43% от общей суммы инвестиций в нашу область. Такое развитие региона стало возможным лишь благодаря работе многих производственных предприятий, работающих на его территории. Среди них и ВАТ “Племптахорадгосп Броварський”.

Деятельность этого предприятия имеет большое значение для развития нашего региона: фабрика обеспечивает область высококачественным диетическим мясом индейки, используя показательные инновационные технологии; обеспечивает рабочие места для жителей района; принимает активное участие в развитии социальных проектов, оказывает помощь в модернизации детского сада и школы на территории сел.

Мы благодарны ВАТ “Племптахорадгосп Броварський” за их работу и обеспечим поддержку во всех их начинаниях.