

ОАО «Красный Мозырянин»: вектор развития – на сохранение качества, или Как администрировать кондитерский бренд со 110-летней историей



Традиции производства сладостей в Наровле Гомельской области уходят корнями в XIX век. Пережив несколько войн, разграблений и десятки лет упадка и запустения, фабрика несколько раз восстанавливалась и вновь радовала потребителей вкусной, полезной и разнообразной продукцией.

Сегодня ОАО «Красный Мозырянин» – это крупнейшее в Беларуси производство пастилы промышленным способом, сотни наименований мармелада, зефира и ириса, это использование натуральных ингредиентов и оригинальные новинки. Здесь бережно хранят традиции, но не забывают о маркетинговых инструментах и уверенно идут к повышению прибыльности.

Малая родина «Коровки»

История кондитерской фабрики начинается с 1913 года, когда была выпущена первая продукция, отвечавшая требованиям времени и нашедшая своего покупателя далеко за пределами Наровлянщины.

Название «Красный Мозырянин» было присвоено фабрике в честь товарищеской помощи мозырских рабочих по восстановлению производства в 1925 году.

В послевоенной истории «Красного Мозырянина» есть такая важная веха, как начало изготовления легендарной «Коровки». Как подтвердила заявка на сырье, найденная в мозырском архиве наровлянским краеведом Василием Чайкой, производство этого вида конфет началось в 1947 году. Это делает наровлянскую «Коровку» старейшей в СССР. Несмотря на то, что сегодня «Красный Мозырянин» не может официально называть свою конфету «Коровкой», в его «Щедрой Коровушке» сохранена аутентичная рецептура, зафиксированная 75 лет назад – без «Е»-добавок, пальмового масла и прочих «удешевителей».

В 1986 году, еще до взрыва на Чернобыльской АЭС, в Наровле начали строительство нового корпуса, завезли оборудование. После аварии возник вопрос: вводить ли новые линии или закрыть стройку? Было принято решение, что предприятие продолжит работу. С этого момента на «Красном Мозыряине» действует радиометрическая



лаборатория, которая ведет строгий радиационный контроль каждой партии продукции. Яблоки в качестве сырья используются с Брестчины, Гомельщины и других территорий Беларуси.

Не уходя в экономию, сохранять качество

Два года назад на фабрику пришел новый **исполнительный директор Александр Пиляк**. Он изменил некоторые подходы в работе, что позволило снизить себестоимость продукции.



– Главное, что удалось нам сделать с августа 2020 года по настоящий момент, – наладить каналы реализации продукции, – подчеркивает Александр Пиляк. – За два года ежемесячный объем реализуемой продукции увеличился практически вдвое.

И как результат, по итогам 2021 года предприятие вышло на эффективную работу.

Увеличившаяся выручка позволила сделать ремонт оборудования, возобновилось техническое обслуживание линий и агрегатов. Склады были оснащены противопожарными системами, а вся территория предприятия – системами видеонаблюдения. Купили новые насосы на зефирную линию, три новых принтера для печати этикеток; заменили оборудование на линии по производству желеино-формового мармелада, а также начали реконструкцию ирисного участка.

За это же время приобрели семь транспортных средств, три из них – для снабжения фирменной торговли. Более чем в полтора раза выросла средняя зарплата сотрудников. Объем производства ОАО «Красный Мозырянин» в 2021 году составил 111% к предыдущему году.

– Это заслуга не только наша, но и управляющих компаний: с 2020 года – ОАО «Мозырьсоль», а с 1 апреля 2021 года – СП ОАО «Спартак», – считает Александр Пиляк. – Техническая и экономическая службы кондитерской фабрики повышают компетенции «Красного Мозырянина», поскольку должности ИТР у нас занимают специалисты из Наровли, Мозыря и Калинковичей. В Наровлю регулярно приезжают консультанты управляющей компании по технологии и качеству.

После передачи «Красного Мозырянина» в управление СП ОАО «Спартак» продукция из Наровли появилась в полусотне фирменных магазинов «Спартака». Таким образом с полок «Спартака» реализуется около трех тонн наровлянских сладостей в месяц; в свою очередь, продукция управляющей компании представлена в фирменной торговле «Красного Мозырянина». Кондитерская фабрика также оказывает услуги по доставке продукции по городу Минску и Минской области, что вдвое сократило логистические расходы «Красного Мозырянина». Благодаря спонсорской помощи «Спартака» в размере 78 тысяч рублей в этом году склад «Красного Мозырянина» был оборудован системой кондиционирования.

– Нам удалось оптимизировать численность сотрудников, не занятых на производстве, – рассказывает исполнительный директор. – Не потеряв в качестве продукции, процессов, документации, мы повысили выручку, производительность труда и таким образом получили возможность увеличить зарплаты.

В 2023 году фабрике исполнится 110 лет. Уникальность «Красного Мозырянина» не только в ручном труде, но и в натуральном сырье и рецептуре. В составе сладостей нет «Е»-добавок, спредов, никакого пальмового масла, маргарина; состав «Коровки» – строго по ГОСТу 1950-х годов: сахар, патока, сгущенное молоко, масло сладкосливочное 72,5% жирности и ванилин. На сливочном масле сейчас не работает уже почти ни один производитель – все пытаются на чем-то сэкономить: где-то на упаковке, где-то на составе сырья, где-то на технологическом процессе. Управляющая компания СП ОАО «Спартак» выбрала другой вектор развития: не уходя в экономию, сохранять качество и сырьевой состав, которым мы славились все эти годы. Да, наша продукция не дешевая, но учитывая ограниченный объем производства, мы свою нишу на рынке находим.



Мы знаем, как продать 200 тонн в месяц внутри страны, сработав рентабельно, и еще 100 тонн у нас уходят на экспорт.

Мы знаем, как продать 200 тонн в месяц внутри страны, сработав рентабельно, и еще 100 тонн у нас уходят на экспорт. На данный момент основной вектор экспорта – страны СНГ. Также отгружаем продукцию на Ближний Восток. Лидеры поставок – пастила и тираженный ирис, на третьем месте – многослойный мармелад. С каждым месяцем увеличиваем экспортные поставки зефира, – отмечает Александр Пиляк.

«Пекарь & Кондитер». Александр Александрович, каковы ваши планы в новом году?

– В 2023 году будет приобретено оборудование по производству тираженного ириса и будет налажен выпуск инновационной продукции: появятся новые возможности по ее начинке, форме, весу и упаковке. Предпочтения наших потребителей выявят маркетинговые исследования, которые мы проведем в новом году. Будет создано 15 новых рабочих мест. Планируем увеличить производство на 700 тонн продукции в год, а также повысить выручку на 30%. Уверен, что все у нас получится.

«Розовое облако» над «Голубой лагуной»

Экскурсию по цехам для меня проводит начальник технологического отдела Ирина Фахрутдинова. Прошу начать с кондитерского цеха – ведь именно здесь уже 75 лет варят легендарную «Коровку». Точнее, «Щедрую Коровушку» с маком, корицей и различными другими вкусами. Интересно, что на экспорт в Россию она идет под названием «Щедровушка Сгущенкина». Кстати, вопреки мнению многих ценителей, согласно СТБ эта молочная конфета вовсе не должна тянуться, внутри у нее должна быть рыхлая, чуть кристаллизованная молочная масса.

Классическое оборудование позволяет выпускать в Наровле желеиный резной и желеиный формовой мармелады «Улиточка», «Дольки» по традиционным рецептам. В цеху сохранились трубчатые аппараты, которые на других фабриках заменили.

«Мармелад на агаре: «Арбузные ломтики», «Дольки» – более твердые, – просвещает меня Ирина Фахрутдинова. – Мармелад на пектине – более нежные, легче жуются.

Наша новинка – железные формовые мармеладки на пектине в нетающей пудре Cherry ice, Orange ice и «Голубая лагуна».

– С детства полюбились многим «Мишутка» и другие глазированные мармеладки, – рассказывает начальник технологического отдела. – Они отливаются в формы вручную. Мармеладки линейки «Клевый» – сокодержущие. Мы продвигаем их как успешный пример импортозамещения. Содержат натуральные соки апельсина, яблока и винограда.

«Мы лидеры по выпуску многослойного мармелада в ассортименте, – отмечает Ирина Фахрутдинова. – Двух-, трех- и многослойные мармеладки на агар-агаре имеют очень широкую линейку вкусов: клубника, малина, дюшес – причем каждый слой отливается вручную и какое-то время выстаивается».

На линии по производству зефира ускоренным способом изготавливаются розовый, ванильный и другие зефиры с различными вкусами. По белому цвету можно отличить ванильный, пломбир и зефир со вкусами смородины и топленого молока. А в розовом присутствует ароматизатор «клубника».

Еще одна новинка – двухцветный зефир на агаре «Розовое облако»: внутри белый (вкус сливок) а сверху розовый (вкус малины); если он со вкусом «кофе – сливки», то коричневый сверху, «арбуз – дыня» – желтый снаружи и красный внутри, со вкусом «арбуз – киви» – зеленый с красным внутри. Это яркий пример импортозамещения в ситуации, когда за счет роста курса российского рубля продукция РФ оказалась недешевой.

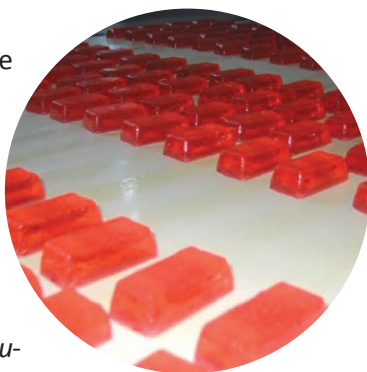
Многослойные мармеладки разливаются на ирисном участке. Ирис здесь производят литой и тираженный, то есть мягкий. Традиционной продукцией можно назвать ирис «Золотой ключик Топ», «Детский» и «Сливочный». После модернизации участка именно здесь будут производиться новые виды тираженного ириса.

Продажи и сети

Александр Денисов работает на предприятии три года, два из которых занимает должность начальника отдела продаж.



– Нашу продукцию можно приобрести в любой торговой сети, – делится он. – На данный момент мы работаем со всеми крупными региональными и республиканскими торговыми сетями: «Доброном», «Евроторг», «Санта», «Мартин», «Green», «Гиппо», «Светофор» и т.д. По состоянию на конец сентября годовой темп роста продаж в крупных торговых сетях составил более 40%. При этом, например, годовая реализация в сети «Мартин фуд» выросла почти в 2,5 раза, в «Острове чистоты и вкуса» – в 4,4 раза, в «Соседях» – в 10,8 раза.



Железные формовые мармеладки со вкусами барбариса, лимона, зеленого яблока отливаются на линии в силиконовые формы

Постоянно расширяется фирменная торговля; успешно складывается взаимодействие по торговым точкам СП ОАО «Спартак» и ОАО «Красный Мозырянин».

Поставка на внутренний рынок за 9 месяцев нынешнего года составила 119% к аналогичному периоду прошлого года, что говорит об эффективной работе предприятия.

– Можем обеспечить торговлю любыми объемами зефира, – заверяет Александр Денисов. – Наш эксклюзив на белорусском рынке и топ продвижения за рубежом – агаровые зефиры со вкусами арбуз, киви, «арбуз – дыня» и «Розовое облако». Пока производим их порядка 13 тонн в месяц.

«Пекарь & Кондитер». Чувствуете

ли вы влияние конкурентов?

– Да, но не по всем позициям. Мы далеко не единственные производители зефира, но отличаемся от конкурентов по вкусу и качеству. Кто-то говорит, что у «Красного Пищевика» зефир слаще, а у нас – с кислоткой.

Мы единственные в стране производители пастилы промышленным способом. Наш сокодержущий мармелад в нетающей пудре – это совершенно другой продукт, не жели у конкурентов. Мы производим три вида тираженного ириса, в том числе любимые «Белочка» и «Золотой ключик Топ», аналогов которым в Беларуси нет. Поэтому успешно находим своего покупателя.

ОАО «Красный Мозырянин» выражает благодарность Наровлянскому районному исполнительному комитету, БГКПП «Белгоспищепром», ГУ «Гомельоблпром» за помощь и плодотворное сотрудничество.



Оператор линии в производстве пищевой продукции 5 разряда кондитерско-мармеладного цеха Наталья Александровна Пищало представляет ОАО «Красный Мозырянин» на Доске Почета концерна «Белгоспищепром»

- ОАО «Красный Мозырянин» – неоднократный лауреат конкурсов «Лучшие товары Республики Беларусь», Республиканского смотря качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА», обладатель медалей и золотых звезд за лучшие продукты в различных номинациях, дипломов международных и республиканских выставок



247802, Республика Беларусь, Гомельская область, г. Наровля, ул. Фабричная, 2
тел.: +375(2355) 43364, 43374
e-mail: priemnaya@korovka.by
www.korovka.by
Instagram: @krasnymozoryanin

УНП 400019551