

Шматочок Франції в українській Шостці

Представник французької компанії Bel в Україні назвав Шосткінський міськмолзавод одним з найкращих на теренах Східної Європи.



У місті Шостка Сумської області відбулася презентація французької компанії «Бель», яка придбала молочний комбінат ЗАТ «Шосткінський міськмолзавод». Бель – це світовий лідер з виробництва порційних сирів. Саме він запропонував Шосткінському комбінатові найпривпливіші умови з п'яти претендентів, й тепер це українське підприємство входить до великої міжнародної групи, яка представлена у 120 країнах світу, володіє 23 сироробними заводами, у якій працює коло десяти тисяч робітників. Які перспективи відкриваються тепер перед Шосткінським підприємством?

Шостка: вчора й сьогодні

Шосткінський міськмолзавод справедливо вважається визнаним лідером сироварної галузі України. Сьогодні підприємство випускає до 40 тонн продукції на добу, зокрема, близько 30 найменувань сирів. У минулому році його товарообіг склав 44 мільйони доларів США.

Історія Шосткінського міськмолзаводу розпочалась у 1981 році з невеличкого цеху незбираномолочних виробів для потреб міста. Від перших

днів і до сьогодні біля керма цього підприємства стоїть Лариса Олексіївна Рудакова. Майже чверть століття тому їй, тоді ще молодому спеціалісту, важко було запустити це підприємство, налагодити випуск цільномолочної продукції. У місті працювали великі промислові гіганти з багатотисячними колективами, їхні працівники отримували пристойні зарплати, саме на ці підприємства шосткінці й влаштовувались на роботу, а в невеличкий молочний цех ніхто не хотів іти. Непрестижно було, та й зарплати тут були найнижчі. Лариса Олексіївна сьогодні з усмішкою згадує, як тоді вирішувалась кадрова проблема: з допомогою місцевих партійних органів. На молочне підприємство йшли за рознарядкою райкому партії...

Але, підприємство помаленьку зростало, нарощувало свої потужності, налагоджувало випуск нових видів продукції. Й сьогодні «Шостка» – це вже добре відомий бренд. Чимала заслуга в цьому директора з маркетингу Наталії Фесюн.

Протягом останніх років Шосткінський міськмолзавод склав міжнародні іспити на якість. Спочатку – на впровадження системи управління

якістю за стандартами ISO, пізніше – на систему безпеки продукції «НАССР». Шосткінські сировари отримали понад 70 медалей, більшість з яких – золоті, а також численні лауреатські звання та відзнаки престижних конкурсів, ярмарків, виставок.

За останні два роки у технічне переоснащення підприємства було інвестовано 6 мільйонів євро. Ще у 2000-му році завод першим в країні почав застосовувати автоматичні лінії по виробництву сиру. Зараз тут працює найсучасніше обладнання відомих фірм з Польщі, Німеччини, Швеції.

«Ми прагнемо мінімізувати безпосередню участь людини в технологічних процесах, – зазначив головний інженер комбінату Володимир Околотько. – Таким чином намагаємося досягти ідеальної стерильності на всіх етапах виробництва. 75 відсотків всіх технологічних процесів у нас автоматизовано. На лініях працюють по кілька осіб замість 20–30, як раніше». І в цьому група журналістів із Києва мала змогу переконатися безпосередньо на підприємстві, де нам організували цікаву екскурсію по цехах і камерах дозрівання сиру. Нашим гідом під час цієї екскурсії була незмінний директор й тепер уже почесний президент компанії «Група Бель в Україні» Лариса Рудакова. Особливо цікаво нам, журналістам, було спостерігати за тим, як комп'ютер «приймає молоко».

Сировині тут приділяють особливу увагу, адже з неї починається якість славних шосткінських сирів. Завозять її із 22 районів Сумської та Чернігівської областей. Підприємство уклало відповідні угоди із 96 агрофірмами та фермерськими господарствами. А ще у комбінаті є 18 тисяч (!) індивідуальних поставальників.

У розвиток сировинної бази вкладаються мільйони гривень. Зокрема, обладнано 42 приймальних пункти, куди молоко доставляється на охолодження не пізніше ніж через дві години після доїння.

Як вважає Людмила Околотько, заступник керівника комбінату з



зволяє групі «Бель» зміцнити свої позиції у Східній Європі.

Спільне майбутнє

На презентації компанії генеральний менеджер «Групи Бель в Україні» Філіп Шамплон жартома сказав, що їхнє співробітництво з Шосткінським міськмолзаводом подібне на любов з першого погляду. Через чотири місяці після знайомства сторони оформили свої стосунки. «Ми зустріли свого ідеального партнера», – підкреслив французький гість. За його словами, їх обох об'єднує пристрасть до якості.

Інвестор має намір зберегти усе виробництво, включаючи й цільно-молочну продукцію. «Бель» не хоче розлучатися з тоговою маркою «Білі береги», під якою вона реалізується. Французи декларують намір її розвивати. Серед поставлених завдань: поліпшення якості, загальної структури дистрибуції, продаж у східних та південних районах України. Французи також не заперечують можливості появи нашого сиру на західноєвропейському ринку, але водночас заявляють, що потрапити туди не так просто. Потенціал для продажів є у Центральній Європі.

Директор Шосткінського міськмолзаводу Лариса Рудакова назвала цю подію для підприємства знаковою. За її словами, у Шосткінське підприємство плануються значні інвестиції: у саме виробництво, в маркетинг, в управління персоналом, розробку нових видів продукції. Французи обіцяють за три роки подвоїти обсяги виробництва.

якості, автор більшості заводських рецептурних розробок, споживачу сьогодні потрібен не просто сир, а продукт «з родзинкою». Так тут появився «Рамзес» – підкопчений сир, або «Мисливський» – сир з паприкою та прованськими травами. Добре відомі сири «Шостменталь», «Шосткінський» та інші. Випускають тут сири з так званими пропіоновокислими бактеріями. У них закладається певна закваска, завдяки якій у процесі визрівання виробляється вітамін В-12, дуже потрібний для зміцнення імунітету людини.

А левину долю сирного виробництва Шосткінського міськмолзаводу займає сир «Російський».

Bel: 140 років зростання

Сьогоднішній світовий лідер з виробництва порційних сирів розпочав свою історію в 1865 році, коли Леон Бел започаткував власну справу. Й особливістю цієї компанії є те, що на 75 відсотків вона належить одній французькій сім'ї. У 1929 році було відкрито представництво у Великобританії, у 1933 році – в Бельгії, у 1959 – в Німеччині. А далі були Марокко і Єгипет, Алжир, Сирія і Японія, Канада і Туреччина.

Компанія «Бель» має два напрямки діяльності: виробництво сирів для споживачів роздрібною торгівлі і ресторанного обслуговування через «Bel Foodservice». Вона відома такими брендами як «La Vache qui rit», «Leerdammer», «Apericube», «Kiri», «Mini Babybel» та іншими. Загалом це 5 «ключових брендів», 7 міжнародних і 14 національних. У 2006 році обсяг реалізації продукції досяг

1,77 млрд євро. Більше половини її продається у Європі. Компанія має три центри з досліджень у галузі розробки продукції по всьому світі.

– Українські споживачі шанують Шостку, і протягом останніх років ця компанія динамічно зростає. Завдяки цим факторам варіант придбання компанії видався для нас привабливим, – зазначив Жерер Буавен, президент і головний виконавчий директор групи «Бель». – Це придбання виводить групу «Бель» на успішний український ринок.

Також він відзначив високий ріст ВВП у країні та сприятливі макроекономічні умови (може, це справді, що з боку краще видно?). І додав, що «Бель» уже відчула значний потенціал росту в сегменті молочних продуктів та, зокрема, в сегменті сирів. Придбання українського підприємства до-

