



Біла
Мілія

Premialle
milk products

Європейський стандарт якості в Україні

Сьогодні без слова «криза» та його похідних не обходиться ні один випуск новин на телебаченні, ні одна публікація на економічну або суспільну тему. З екранів, по радіо, зі шпальт преси – звідусіль йде масований тиск інформацією, який створює враження, що був період життя «до кризи», а тепер маємо абсолютно інший період, і залишається тільки рятуватися хто як може. Створюється враження, що все навкруги завмерло і вичікує. Як же приємно було побачити людей, які на фоні цієї інформаційної істерії та того загального безладу в економіці, що характерний для останнього часу, без особливого шуму та балачок взяли і реально створили абсолютно нове потужне молокопереробне підприємство найсучаснішого рівня. При цьому використали виключно українські інвестиції і пишаються цим. Пишаються тим, що саме в Україні знайшовся інвестор, який повірив у те, що «в чистому полі» на Білоцерківщині може з'явитися комбінат європейського рівня. Ці люди щиро вважають, що українські молочні продукти є найкращими в світі і пишуть про це на упаковці своєї продукції.

Особистість

Вадим Петрович ЧАГАРОВСЬКИЙ,
Голова ради директорів компанії Терра Фуд, який є душею і найактивнішою рушійною силою всієї цієї нелегкої справи, розповідає про початок так: «Як відомо, для того, щоб щось створити, потрібні три складові – ідея, люди і фінанси. Ідея у мене виникла давно. Свого часу я разом

із Спілкою молочних підприємств України приймав участь в урядових нарадах з питань розвитку галузі. У мене склалося враження, що у нас немає майже ні одного підприємства, яке б склало гідну конкуренцію імпортованим молочним продуктам. Стосовно людей. Я давно працюю в галузі і коли у мене виникла ідея будівництва сучасного комбінату, я був упевнений, що більшість топ-менеджерів, з якими я працював, приєднаються до мене для здійснення цього проекту, якщо я запропоную гідні умови. Стосовно фінансів – то знайшли банк, знайшли інвесторів, українських інвесторів, яким я щиро вдячний. Загальна вартість проекту складала 30 млн. доларів. Зараз частка приватного капіталу складає 35%, а 65% – це кредитний капітал, який надано Укресімбанком».

Підтримка

А як же місцева влада, при згадуванні якої традиційно очікують скарг інвестора на нерозуміння, створення штучних перешкод і т.і.? Виявляється, що багато в чому успішність проекту завдячує саме



активній підтримці районної держадміністрації Білоцерківщини та Київської обласної держадміністрації. Про це із вдячністю згадує Вадим Петрович, а **Віталій Юрійович ГРИНЧУК**, перший заступник голови Білоцерківської районної держадміністрації, коментує це так: «Починаючи з першого кроку, коли Вадим Петрович Чагаровський прийшов до нас з ідеєю побудови комбінату на Білоцерківщині, ми взяли під особливий контроль супровід цього проекту. З самого початку і дотепер ми здійснюємо цю підтримку. Чому? По-перше, з самого початку приваблювало створення найсучаснішого підприємства не тільки в районі або області, але і в Україні. По-друге, йшлося про використання абсолютно нових підходів як до самого будівництва комбінату, так і до організації виробництва, і це було цікаво. Важливою була й перспектива створення 200 робочих місць. Нарешті, поява такого комбінату – це вагоме поповнення бюджету. І воно вже почалося, хоча підприємство тільки розвивається, тільки почало роботу. Нарешті, це ті соціальні проекти, які підприємство здійснює вже зараз і планує здійснювати в майбутньому».

Технологія

Почнемо з того, що кожного дня в спеціальній залі фахівці підприємства – технологи, працівники лабораторії та поставання – дегустують вироблену продукцію, визначають, чи вона відповідає жорстким вимогам технічних умов. Про смаки можна і посперечатися, але не можна не погодитися з тим, що всі молочні продукти завжди повинні бути якісними та безпечними. І це визначається вже не смаком, а певними показниками.

Лабораторія фізико-хімічних досліджень БМК повністю пристосована до того, щоб здійснювати постійний контроль у ході технологічного процесу. Тобто, технологи мають змогу бачити, наскільки показники відповідають тим, що закладені у технологічних інструкціях, чи нормально йде процес. Завдяки цьому технолог має можливість у разі необхідності втрутитися в процес для того, щоб кінцева продукція за своїми показниками повністю відповідала тому, що закладено у нормативній документації. Рівень оснащення лабораторії – найсучасніший. Наприклад, використовуються електронні рН-метри, що дають змогу одержувати результат з точністю до сотих протягом кількох секунд. Використовується і арбітражне обладнання, і обладнання для експрес аналізу.

В баклабораторії – ще більш суворі заходи безпеки (хоча й в цілому по комбінату до цього питання відносяться дуже серйозно). Сама лабораторія займає цілий блок приміщень – у відповідності до європейських вимог. Вона поділена на зони, щоб уникнути перехресного забруднення. За діючими зараз нормативами дослідження на вміст антибіотиків повинно проводитися один раз на півроку. На БМК досліджується кожна партія молока, що надходить на переробку.

Українське законодавство досить жорстке стосовно вмісту радіоактивних речовин у молоці. Тому дослідження сировини на їх наявність – обов'язкове. У кожній партії молока перевіряється наявність і цезію, і стронцію, не дивлячись на те, що за весь час роботи ще не було такого, щоб трапилося «брудне молоко». Дослідження проводиться за допомогою спеціального приладу, який завод придбав у київського інституту Атомкомплексприлад. Вибір приладу проводився на тендерній основі, при цьому пропонували своє обладнання і кілька зарубіжних виробників. Вітчизняний прилад було обрано із-за його технічних можливостей. До речі, цей же прилад купують компанії Чехії, Німеччини, Австрії і інших країн Західної Європи.

Дослідження сировини у приймальній лабораторії замість звичайних 40 хвилин (і це у кращому випадку), проводиться протягом 20-30 секунд. За цей час визначаються основні показники: жир, білок, лактоза, сухі речовини, температура замерзання. До речі, довелося побачити в лабораторії on-line визначення показників молока, що привезли на підприємство. Вони виявилися такими: жир 4,62%, білок 3,25%, лактоза 4,41%, сухі речовини 13,41%, температура замерзання



Вадим Петрович ЧАГАРОВСЬКИЙ,
Голова ради директорів
компанії Terra Фуд



Віталій Юрійович ГРИНЧУК,
перший заступник Голови
Білоцерківської районної
держадміністрації





Ірина Григорівна ЖОЛКЕВСЬКА,
директор з виробництва БМК

**«Практично,
у кожній ланці
процесу використані
особливі підходи, які
дають вигравш у часі,
економлять енергію,
і, відповідно,
зменшують витрати.»**

0,547°C. Загалом, крім цих основних, додатково визначаються і інші показники.

При будівництві підприємства потурбувалися і про заощадження витрат на опалення, вентиляцію та інші, суто технологічні процеси. Застосовано цілий ряд енергозберігаючих технологій та ноу-хау як у самому технологічному ланцюжку процесу виробництва продукту, так і у схемі використання допоміжних виробничих систем – вентиляції, кондиціонування, опалення приміщень тощо. За замовленням комбінату, наприклад, у деяких приміщеннях система вентиляції забезпечує кратність повної зміни повітря 8 разів за годину, при цьому тепло, що відводиться, проходить через встановлений рекуператор, і це дає значну економію.

Є й багато інших ноу-хау, що використані для оптимізації технології виробництва. Практично у кожній ланці процесу використані особливі підходи, які дають вигравш у часі, економлять енергію, і, відповідно, зменшують витрати. Наприклад, у технологічній схемі виробництва кисломолочного продукту застосовано спеціальну систему охолодження, яка дозволяє охолодження сквашеного продукту проводити в потці, а дозрівання в холодильній камері. За рахунок цього на комбінаті відсутні енерговитрати на охолодження, які є значними на інших заводах, які користуються традиційною технологією.

Унікальне обладнання, якого немає поки що ні в одній країні Східної Європи, встановлене в цеху з виробництва сиру Фета (потужність 750 кг/год) та «Cottage Cheese» (2 т/год). І тут, знову ж таки, застосування спеціальних технологій дає можливість скоротити об'єм сирого молока для виробництва 1 т сиру Фета з 10–12 тонн, які потребує звичайна техноло-

гія, до 6,3 т. До речі, на цей сир вже є покупці і в Росії. Керівники комбінату сподіваються на те, що здоровий глузд таки перемаже, і питання експорту кінець кінцем будуть вирішуватися, виходячи з інтересів споживача.

Особлива увага на підприємстві до вимог санітарії та гігієни. Спільно з компанією ЕКОЛАБ розроблено систему, яка визначає технологію миття приміщень, ємностей та іншого технологічного обладнання. Система автоматично визначає кількість мийного розчину, його склад та необхідну тривалість проведення процедури. **Ірина Григорівна ЖОЛКЕВСЬКА**, директор з виробництва БМК, підкреслює, що «вимоги до самих приміщень, розташування обладнання, санітарних кімнат, стан вентиляції, каналізації та інших подібних речей прописаний Європейськими директивами, і це дуже важливо, що на БМК всі ці вимоги дотримано. Ми не економимо на мийних засобах, санітарному одязі, туалетному папері і подібних речах. Кожна цистерна миться відповідними засобами протягом 40 хвилин і вона чиста приїжджає у господарство за молоком. Відповідна якість молока, закритий технологічний процес, який виключає втручання людини, гарантують додержання санітарно-гігієнічних вимог. Є такий європейський економічний показник, як відсоток витрат на санітарно-гігієнічні засоби до загальної собівартості продукції, і у нас він високий, як це і мусить бути для забезпечення дійсно європейської якості продукції».

Власне, все виробництво на комбінаті відповідає європейським стандартам якості, згідно вимогам системи НААСР і GMP контролюються показники в критичних точках. Стратегічні партнери – компанія APV та Chr. Hansen – це теж гарантія якості та європейського рівня виробництва. Якість української сировини – європейська, і платять за неї виробнику, до речі, 2,78 гр/л. Чітко визначені процедури та контроль виконання. Аудит, проведений компанією МакДональдз®, довів європейський рівень компанії і зараз постачання морозива для десертів та молочних коктейлів у всі 19 міст, де працює МакДональдз® в Україні, здійснює саме БМК.

«Пляшка для олігарха»

Підприємство випускає повний спектр продуктів з незбираного молока під загальним брендом **MilkLife™**: молоко, кефір, сметану та йогурти марки **Біла лінія™** – традиційні молочні продукти для всієї родини. Випускається також лі-



нійка молочних продуктів під торговою маркою **Premialle™** – молоко, ряжанка, кефір та біо-кефір – ці продукти випускаються виключно у скляній тарі. Під цією ж маркою випускається також продукція сирної групи – зернистий сир у вершках Cottage Cheese та сир Фета

На прес-конференції розмова про перспективи розвитку та вихід на заплановану потужність почалася із запитання одного з журналістів, чому для елітної лінійки продуктів Premialle використовується скляна пляшка, яка за радянських часів була «пляшкою гегемона». Власне, це запитання потягнуло за собою розповідь про маркетингову стратегію взагалі. Стосовно саме скла, то, як пояснив Вадим Петрович Чагаровський, це самий екологічно чистий матеріал для виготовлення тари для харчових продуктів. Еталонний рівень якості самих продуктів дав можливість використати маркетинговий хід їх позиціонування як елітних, тому пожартував Вадим Петрович, цю нову пляшку можна назвати «пляшкою для олігарха». Хоча, зазначив він, молоко, яке виробляється на БМК і продається в іншій упаковці – то те саме молоко, з тими самими показниками якості та безпечності.

Виявляється, що вартість скляної пляшки – біля 1 гривні, а ПЕТ – 70 коп. Оскільки різниця не дуже суттєва, то розробили та зареєстрували з одним із українських підприємств форму пляшки, обговорили інші вимоги, і тепер БМК має постійного постачальника скляної тари.

Стосовно розширення ринку збуту, вважає керівництво комбінату, то на це потрібен час. Здійснення продажу через великі торговельні мережі має свої особливості, особливо на етапі входу на ринок. «Сьогодні всі виробники фактично кредитують розвиток торгівлі», – коментує В.П.Чагаровський. – «Умови, які пропонують деякі мережі, просто жакливі. Але треба співпрацювати. Ми вже співпрацюємо з МегаМаркетом, Сільпо і деякими іншими. Тут існує повне розуміння керівництва, власників цих мереж. У них є бажання погоджувати питання. А є мережі, де розуміння немає. Ми не будемо платити за те, щоб це розуміння з'явилося. З часом, коли нашу продукцію оцінить споживач, ці мережі самі до нас прийдуть. А зараз динаміка розвитку у нас позитивна, ми плануємо до кінця року продавати щоденно приблизно 30–35 тонн нашої продукції (у фізичній вазі), це відповідає переробці 60–70 тонн молока на добу. Точку беззбитковості плануємо пройти у квітні 2009 року. Працюємо, готуємося».



БМК має чітко визначену та прораховану стратегію розвитку. У 2009 році – 2,88% ринку, у 2010 – 3,86%, а у 2011 – 4,76%. Криза, про яку згадали на початку статті, керівництво комбінату не лякає. Диверсифіковане сучасне виробництво, орієнтоване на різні категорії споживачів, дає можливість регулювання у відповідності з вимогами ринку. Наприклад, на початку розробки проекту випуск молока в плівці не планувався. Але 2007 рік він свої корективи. На початку року частка споживання молока в плівці складала 46 відсотків, а в кінці року – 52. Підприємство було вимушене реагувати. Було встановлено відповідну технологічну лінію. Взагалі, стан ринку весь час професійно відслідковується, у плани вносяться корективи. Вадим Петрович Чагаровський вважає, що криза – не катастрофа, це можливість очищення, в тому числі і у молочній галузі: «Думаю, що все буде добре. Ми ж в Україні, ми у себе вдома».

Т. АНТОНЕНКО

«Диверсифіковане сучасне виробництво, орієнтоване на різні категорії споживачів, дає можливість регулювання у відповідності з вимогами ринку»

