



# «Живая» продукция ОАО «Тольяттимолоко»

беседовал Алексей Сергушкин фото Юлия Максимова



**С&Г:** Максим Валериевич, что представляет собой предприятие сегодня? Каковы его позиции на рынке?

**Максим Обуховский:** ОАО «Тольяттимолоко» – это динамично развивающееся предприятие, производственные мощности которого позволяют ежедневно производить до 150 тонн молочной, до 100 тонн кисломолочной и до 50 тонн творожной продукции и масла. На предприятии трудятся более 100 человек. Ассортимент выпускаемой продукции составляет до 50 наименований. Причём среди них не только полюбившиеся нашим покупателям традиционные молочные продукты – молоко, кефир, сметана, творог, сливки, ряженка, снежок, масло сливочное и шоколадное, но и принципиально новые виды продукции: сывороточные сокодержажные напитки, сыворотка и кефир «Славянский» с добавлением малосольных огурцов и укропа. Последний создан специально для любителей крошки на кефире. Большой популярностью пользуются продукты нового поколения с лечебно-профилактическими свойствами, такие как бифидок, катык, йогурт «Натуральный» без добавок и четыре вида фруктово-ягодных йогуртов. На рынке молочных продуктов Тольятти и Самарской области наше предприятие

В 2013 году исполняется 20 лет бренду «Тольяттимолоко». Сегодня одно из старейших предприятий города, имеющее более чем 80-летнюю историю, занимает лидирующие позиции среди производителей молочной продукции Самарской области. Его планируемая модернизация должна привести не только к стабилизации качества на уровне современных стандартов, но и к двукратному увеличению объёмов переработки. О сегодняшнем дне и перспективных задачах предприятия мы беседуем с генеральным директором ОАО «Тольяттимолоко» Максимом Валериевичем ОБУХОВСКИМ.



цех фасовки продукции

успешно конкурирует с такими гигантами, как «Вимм-Билль-Данн» и «Данон-Юнимилк», а также местными производителями из Пестравки, Красного Яра и другими. География поставок охватывает большинство крупных городов нашего региона, а также города Ульяновск, Димитровград, Кузнецк. В самом Тольятти мы сотрудничаем с крупными предприятиями, и в частности с ОАО «АвтоВАЗ». Достаточно активно работаем практически со всеми торговыми сетями, понимая, что они делают очень многое для удобства покупателей, тем самым обеспечивая высокие продажи.

**С&Г:** Что делается на предприятии для обеспечения качества продукции?

**М.О.:** Качество выпускаемой продукции – это многолетняя традиция предприятия, которую мы бережно храним. Мы используем только натуральные ингредиенты, без ГМО и консервантов, что позволяет нам выпускать по-настоящему «живой» продукт. Современное технологическое оборудование и постоянный контроль процессов производства обеспечивают высокое качество молочной продукции ОАО «Тольяттимолоко». Все выпускаемые продукты сертифицированы и соответствуют как государственным стандартам, так и международному стандарту качества ISO 9001:2008.

Важным звеном в обеспечении стабильности качества является правильно налаженная работа с поставщиками сырья. В условиях его дефицита на рынке мы стараемся выстроить прямые, постоянные и долгосрочные отношения с молочными хозяйствами, обеспечить такие условия, чтобы им было невыгодно менять партнёров-переработчиков. При этом главным приоритетом всегда остаётся качество. За молоко высшего сорта хозяйства получают весомую доплату, и это стимулирует их к автоматизации и совершенствованию процессов для достижения необходимых параметров качества, соответствующих высшему сорту. В этом деле мы работаем индивидуально с каждым поставщиком, приежаем на предприятия с функцией контроля и помощи одновременно. В числе наших проверенных и надёжных партнёров такие крупные хозяйства Ставропольского района, как ЗАО «Нива» и ООО «Нота». Вместе с тем, реалии рынка не позволяют нам полностью отказаться от работы с по-

лем в номинациях «Лучший вид йогуртов» и «Лучший вид кисломолочной продукции». Ещё одна золотая медаль получена на московской выставке «ПРОДЭКСПО – 2013» за масло «Крестьянское».

**С&Г:** Ощущаете ли вы поддержку региональных властей в развитии производства и переработки молока?

**М.О.:** Мы приветствуем реализуемые в области программы в сфере молочного животноводства. Что же касается переработки, то здесь мы совместно с министерством сельского хозяйства и продовольствия Самарской области разрабатываем концепцию частно-государственного партнёрства (ЧГП), участниками которого должны стать сельхозпредприятия Ставропольского, Шигонского и Сызранского районов, ОАО «Тольяттимолоко», розничная сеть «Магазин возле дома» при поддержке Правительства Самарской области и банковских структур. Здесь государство является гарантом прозрачности работы всех участников ЧГП, а банки обеспечивают сельхозпредприятия инвестициями на модернизацию и крат-



узел приёмки молока

средниками, особенно при сборе молока с частных подворий. Такой сбор мы наладили, например, в соседней Ульяновской области. Недостаточная стабильность качества здесь компенсируется строгим лабораторным контролем и современными технологиями очистки и подготовки сырья на нашем предприятии. Качество молочной продукции ОАО «Тольяттимолоко» подтверждено дипломами и наградами многих агропромышленных выставок и форумов. Только в текущем 2013 году компания была награждена тремя золотыми медалями. Две из них завоеваны на XV Поволжской агропромышленной выставке, где компания стала победите-

лосными кредитами для устранения кассовых разрывов и дефицита оборотных средств. В задачи партнёрства входит снижение себестоимости молочных продуктов за счёт упрощения взаимоотношений и лучшей координации между членами партнёрства, а также создание чёткой дорожной карты «от поля до потребителя», минуя посредников. Это должно обеспечить продовольственную безопасность региона в части снабжения молочной продукцией населения, в том числе его малообеспеченных слоёв. Попутно будут созданы дополнительные рабочие места для молодых специалистов на селе и в городах Тольятти и Самара.

**С&Г:** Что даст планируемое техническое перевооружение предприятия?

**М.О.:** После модернизации, которую мы планируем начать следующим летом, объёмы переработки должны возрасти примерно в два раза. Это цель ОАО «Тольяттимолоко» на ближайшие два года. Модернизация предусматривает целый ряд мероприятий, в числе которых освоение выпуска новых видов продукции (стерилизованной и ультрапастеризованной, а также расширение творожно-десертной группы), внедрение новых технологий упаковки, повышение уровня автоматизации производства. Это позволит привлечь дополнительных покупателей, увеличить объёмы продаж, расширить географию поставок, улучшить потребительские свойства продукции, стабилизировать качество выпускаемой продукции на уровне мировых стандартов за счёт минимизации влияния «человеческого фактора» на производственный процесс. Значительно повысится производительность труда и культура производства.

Выход на новые объёмы производства – это ещё и возможность расширения деятельности предприятия в деле охраны окружающей среды, в социальной и благотворительной сферах. Этичность бизнеса ОАО «Тольяттимолоко» подразумевает высокую ответственность перед природой и обществом за результаты своей деятельности. Внедрённые стандарты предприятия позволяют безопасно производить высококачественную продукцию без ущерба для окружающей среды. И, безусловно, для нас является очень важным делом помощь детским организациям, интернатам, домам ребёнка, школам, ведь кому как не детям предназначена продукция предприятия. Также компания оказывает помощь больницам и поликлиникам, инвалидам и ветеранам, принимает участие в организации и проведении благотворительных акций, праздников и других мероприятий, направленных на благо людей.

