Вологодский молочный комбинат: от роботов до «Пармезана»

Текст:
Алексей Григорьев

Фото:
Любовь Крыкса

Считается, что переработкой молока на Вологодчине занимаются уже более 100 лет. Благодаря основателю отечественной молочной промышленности Николаю Верещагину Вологодская область подарила миру знаменитое вологодское масло. Но все это так и могло остаться славными страницами истории, если бы не нынешние продолжатели традиций Верещагина, такие, как Вологодский молочный комбинат.

Это современное предприятие вполне европейского уровня по праву может считаться своеобразным брендом региона. Его качественная разнообразная продукция, хорошо известная далеко за пределами области, лучше любой рекламы рассказывает о Вологодчине и ее людях. При этом, несмотря на пандемию и связанный с ней кризис, предприятие не прекращает технического перевооружения, наращивает объемы выпускаемой продукции и ее ассортимент.

Одним из победителей областного соревнования агропромышленного комплекса-2020, итоги которого объявили в конце марта, стал Вологодский молочный комбинат. Предприятие – лидер отрасли в регионе – по праву завоевало первое место среди коллективов организаций пищевой и перерабатывающей промышленности за достижение наивысших показателей своей деятельности.

Роботы на конвейере

С чем у вас ассоциируется продукция Вологодского молочного комбината? С широкими заливными лугами, с руками доярки, с чашкой молока на кухонном столе или с тем, как ваш ребенок за обе щеки уплетает бутерброд с вологодским маслом? Все это нашло отражение в торговом знаке предприятия – «Вологжанка», зарегистрированном более 20 лет назад. На нем изображена русская девушка в традиционном для нашего региона женском головном уборе с крынкой молока. Но этой публикацией мы хотим расширить ваши представления о производственном кооперативе «Вологодский молочный комбинат».

Сегодня это динамично развивающееся предприятие, где в производство активно внедряются роботы, где технологи ежегодно разрабатывают и внедряют новые виды продукции, где следят за качеством и заботятся о социальном благополучии своих работников. И где по-прежнему чтут традиции вологодского маслоделия и сыроделия.

Вместе с заместителем председателя ПК «ВМК» по коммерческим вопросам Ольгой Потаповой и главным инженером молкомбината Александром Копыловым мы идем на производственную линию, на которой готовая молочная продукция разливается по пакетам.

– Разразившаяся в прошлом году в мире пандемия коронавируса вполне могла внести отрицательные коррективы в наши планы по модернизации производства. Но мы предприняли все меры для того, чтобы выполнить все запланированные мероприятия. Первое – это приемка молока, которого к нам поступает 340 тонн в сутки. Благодаря замене модулей мы увеличили производительность приемки почти в два раза. В результате возросшая скорость скачивания и последующая автоматическая мойка автомобилей-цистерн сократили время ожидания для машин, доставляющих молоко на комбинат.

Кроме того, в прошлом году была запущена в производство универсальная пастеризационная установка для кисломолочных продуктов, которая производит весь ассортимент йогуртов, «Снежка», а также многих других продуктов. Ее производительность составляет 25 тысяч литров в час, – рассказывает Александр Николаевич.

Достижения ПК «ВМК» в 2020 году:

- победа в ежегодном городском конкурсе «Мы выбираем, нас выбирают» в номинации «Лучший производитель молочной продукции»;
- магазин «Продукты» «ВМК» признан лучшим в конкурсе Минпромторга РФ «Торговля-2020»;
- победа масла сливочного «Вологодского» в российском конкурсе «Вкусы России».

На участке розлива № 1 в минувшем году была установлена современная машина японской фирмы «SHIKOKU». Она универсальная, позволяет разливать в пакеты как молоко и кефир, так и любую другую продукцию. Как пояснил наладчик Сергей Мукин, производительность линии увеличилась до 14 тысяч упаковок в час. Прежняя машина позволяла за этот же временной промежуток разливать порядка 12-13 тысяч упаковок. Помимо этого, новый автомат буквально напичкан различными датчиками и электроникой, что позволяет четко отслеживать все параметры производства. Ультрафиолетовая установка и обработка внутренних частей линии перекисью водорода позволяют обезопасить готовую продукцию от ненужных примесей и микроорганизмов, что способствует повышению ее качества.

Сразу за линией методично упаковывают продукцию пять роботов. Складывается ощущение, что ты попал не на молочное производство, а, скажем, на конвейер какого-нибудь современного автоконцерна.

– Мы полностью автоматизировали укладку коробов с готовой продукцией на поддоны. Раньше этим занимались люди. Таким образом, высвободили 12 человек, которые до этого были вынуждены заниматься тяжелым физическим трудом, – пояснил Александр Копылов.

Кроме того, по словам главного инженера «ВМК», в прошлом году была полностью завершена работа по автоматизации маслоучастка, на котором выпускается знаменитое «Вологодское» и другие виды масла. Теперь весь производственный процесс управляется из специальной комнаты – диспетчерской. Помимо этого, полностью (кроме непосредственно фасовки) исключен контакт продукции с воздухом, что также отражается на качестве выпускаемого «ВМК» масла.

– К сожалению, российского оборудования для молокоперерабатывающей промышленности практически нет. Мы приобретаем технику в тех странах, которые зарекомендовали себя как производители надежной техники – в Германии, Италии, Японии. Комплектующие и упаковку мы вынуждены покупать за евро, курс которого постоянно растет, – подчеркнула Ольга Потапова.

– Наше предприятие постоянно обновляет основные фонды. Ежегодно на эти цели направляется более 300 миллионов рублей. Это позволяет нам оставаться в числе ведущих современных компаний Вологодской области и выпускать высококачественную молочную продукцию, – отмечает главный бухгалтер ПК «ВМК» Эдуард Иванов.

Спрос опережает предложение

В минувшем году «Вологодский молочный комбинат» произвел более 108 тысяч тонн готовой продукции. Это почти на один процент выше уровня 2019 года. Выручка при этом возросла на 4 %. Наиболее заметно увеличился выпуск натурального сыра (более чем на треть), примерно на столько же – колбасного копченого сыра, глазированных сырков (почти на 24 %), молочных коктейлей (на 19 %), сметаны (на 6 %), сливок (на 3,3 %), цельномолочной продукции (на 1,7 %), творога жирных сортов (на 1,3 %).

– Распространение пандемии коронавирусной инфекции сформировало новую реальность функционирования молочной отрасли. Потребление молочной продукции в целом по России увеличилось в 2020 году на 3 %, а среднедушевой показатель потребления вырос до 240 килограммов на человека в год, достигнув максимального значения с момента введения санкций. Таким образом, спрос на молочные продукты на протяжении года опережал предложение, – пояснила Ольга Потапова.

Любой другой бизнес в этих условиях мог бы взвинтить цены на свою продукцию. Но Вологодский молочный комбинат не пошел по этому пути. Да, предприятие было вынуждено поднять цены на свою продукцию, но в разум-ных пределах. С одной стороны, цены не должны были отпугнуть покупателей, доходы которых во время пандемии и без того сократились. А с другой, необходимо было как-то компенсировать возросшие издержки, с которыми столкнулись сельхозпредприятия области, поставляющие на комбинат молоко, а также связанные с ростом коммунальных тарифов, подорожанием оборудования и упаковки, транспортировкой продукции и сырья.

– Мы считаем нашу продукцию социально значимой. В целом уровень рентабельности на предприятии составляет чуть более 3 %. Это крайне незначительный показатель в сравнении с теми, которые демонстрируют другие перерабатывающие предприятия, в частности, большие агрохолдинги, – подчеркивает главный финансист «ВМК».

По словам Эдуарда Иванова, сейчас Вологодский молочный комбинат столкнулся с дополнительными издержками, связанными

Ольга Потапова, зампредседателя ВМК:
– Спрос на молочные продукты на протяжении года опережал предложение.

с внедрением маркировки молочной продукции. Эти обязательные требования вступают в силу уже с 1 июня нынешнего года.

– По предварительной оценке всех этапов введения маркировки – покупке оборудования, программного обеспечения и их внедрению, – для нашего предприятия это обойдется примерно в 200 миллионов рублей. Эта сумма сопоставима с объемом чистой прибыли предприятия за год. В настоящее время государство предлагает брать кредиты с частичным субсидированием процентной ставки, но нет типового решения, учитывающего многообразие технических, технологических, программных и внутренних процессов промышленных предприятий, способных быстро адаптироваться к любому производственному процессу и программным продуктам, на которых они работают. Внедрение поставленной правительством задачи требует не только немалых денежных вливаний, но также интеллектуальных и физических усилий узких специалистов. К сожалению, времени для внедрения столь масштабной задачи для многих предприятий может быть недостаточно, и в связи с этим государство может столкнуться со снижением уровня промышленного производства, а потребители – с ростом цен на молочную продукцию, – сетует Эдуард Иванов.

От Архангельска до Нижнего Новгорода

Тем не менее грамотная ценовая политика, а также высокое качество продукции позволяют предприятию успешно конкурировать на рынке не только Вологодской области, но и расширять сбыт за счет других российских регионов. На Вологодчину приходится чуть больше половины отгрузок ВМК.

Все остальное реализуется в Архангельской, Ивановской, Костромской, Мурманской, Ярославской, Ленинградской областях, в Москве и Санкт-Петербурге. Недавно к этим городам и регионам добавилась еще и Нижегородская область, где тоже начали с удо-

Владимир Мизгирев в вологодском АПК — личность легендарная. Благодаря его стратегии развития Вологодский молкомбинат был и остается одним из лидеров отрасли в регионе.

«Вся жизнь – борьба»

Нынешние успехи предприятия во многом достигнуты благодаря профессионализму и умелому руководству председателя ПК «Вологодский молочный комбинат» Владимира Мизгирева. Вполне возможно, что совсем скоро о таких, как Владимир Васильевич, будут писать книги или посвящать им разделы в учебниках. Ведь он как руководитель доказал свою эффективность в годы плановой советской экономики, а сейчас уверенно держит штурвал предприятия в бурном море рынка.

С июня 1968 года его судьба тесно связана с Вологодским молочным комбинатом, на котором он прошел путь от слесаря-ремонтника до руководителя предприятия. К слову, нынешней весной исполнилось 40 лет, как Владимир Васильевич возглавляет молочный комбинат. Именно на рубеже 70 – 80-х годов прошлого века Владимир Мизгирев разработал стратегию развития ВМК и воплотил ее в жизнь. Акцент был сделан на техническое перевооружение предприятия, повышение качества продукции, снижение производственных затрат, а также на улучшение условий труда работников.

В начале 90-х годов Вологодский молкомбинат оказался в трудном положении: рушились устоявшиеся связи, предприятию не хватало сырья, оборотных средств, был узкий рынок сбыта продукции, которая тогда фасовалась в стеклянную тару. В это сложное время Владимир Васильевич сумел найти правильное направление развития предприятия. Без остановки основного производства за счет собственных средств комбината была проведена реконструкция участка по производству сметаны, построены цеха по выпуску творога и творожных изделий, по производству натуральных сыров и так далее. Оснащение маслоучастка современным оборудованием позволило возобновить выпуск сливочного масла. Именно Владимир Васильевич понял, что будущее отрасли – за фасованной молочной продукцией, и принял решение о развитии этого направления на предприятии.

В результате весной 1994 года была запущена первая линия розлива молочной продукции в пакеты «Тетра Пак». Этот шаг позволил предприятию преодолеть кризис, завоевать новые рынки сбыта и соста-

вольствием закупать молочную продукцию из Вологды.

– Ассортимент нашего предприятия насчитывает порядка 60 наименований продукции, и вся она востребована покупателями. Лидеры продаж – молоко 1,5 %, 2,5 %, 3,2 % жирности, молоко топленое, кефир, простокваша, напиток «Снежок», сыры различных наименований. Покупателям младшего возраста нравятся молочные коктейли, которые насчитывают уже семь видов. Рост продаж по этому виду продукции наблюдается постоянно. Также пользуются спросом глазированные сырки девяти видов. Фаворитами продаж выступают сырки с ароматом ванили, с какао, со вкусом вареной сгущенки, – рассказывает начальник отдела сбыта ПК «ВМК» Светлана Некипелова.

По ее словам, в самом начале пандемии, когда население области увеличилось за счет приезжих из других регионов, предприятие даже не всегда справлялось с возросшим числом заявок. Сейчас ситуация стабилизировалась. Отдельное направление сбыта – обеспечение социальных и образовательных учреждений Вологды и области.

– У нас заключены прямые договоры с поставщиками, которые снабжают школы и детские сады города и Вологодского района. С введением бесплатного питания для школьников начальных классов возросли и объемы отгрузки. Мы подстраиваемся под поставщиков, организуем для них раннюю погрузку, – подчеркивает Светлана Некипелова.

Кроме того, ВМК активно развивает собственную сеть объектов нестационарной торговли в областной столице. Только в прошлом году она выросла на семь тонаров, а общее число торговых точек молкомбината достигло 35. Продукция там всегда свежая, а цены, как правило, ниже, чем в других розничных сетях.

Еще одно преимущество сотрудничества с Вологодским молочным комбинатом – собственный парк автотранспорта, благодаря которому предприятие не только доставляет

вить конкуренцию крупным молокоперерабатывающим компаниям.

С 1995 года началось планомерное наращивание объемов производства предприятия. Взятый руководителем ПК «ВМК» курс на сотрудничество с ведущими мировыми производителями оборудования продолжается и в настоящее время.

В сложные годы, когда предприятие не раз пытались прибрать к рукам иногородние предприниматели, как никогда проявились и бойцовские качества характера Мизгирева, который не дал пустить молкомбинат, что называется, «с молотка».

– Когда в условиях рынка молкомбинат отправился в свободное плавание, началась борьба за независимость нашего предприятия. Сначала на него имели виды московские бизнесмены, некоторые чиновники также хотели, чтобы завод был продан. Потом появились партнеры, которые хотели получить свою долю акций предприятия. И именно благодаря Владимиру Васильевичу в то время удалось сохранить молкомбинат, который стал для него делом жизни. Он следовал своему девизу: «Вся жизнь – борьба», – рассказывает Ольга Потапова.

– Производственный кооператив «Вологодский молочный комбинат» под руководством Владимира Васильевича Мизгирева ведет социально ориентированный бизнес. На протяжении последних лет комбинат поддерживает низкий уровень цен на социально значимые продукты. За успешной работой предприятия стоит его стабильный коллектив, который очень ценит, уважает и любит своего руководителя, – отмечают в департаменте сельского хозяйства и продовольственных ресурсов области.

Действительно, в последние годы за достижения в организации социальной работы Вологодский молочный комбинат не раз был отмечен наградой Правительства РФ в рамках конкурса «Российская организация высокой социальной эффективности».

Важнейшей составляющей успеха молкомбината стала планомерная работа, проводимая Владимиром Васильевичем с поставщиками сырья. В сложные для сельского хозяйства области годы – конец 90-х – начало «нулевых» – предприятие за счет собственных средств предоставляло вологодским сельхозпроизводителям кредиты на проведение посевных кампаний и модернизацию оборудования.

– У Вологодского комбината и молочных хозяйств региона сложились тесные партнерские взаимоотношения. Для меня это принципиальный вопрос. Наша поддержка позволит сельскому хозяйству не только удерживаться на плаву, но и развиваться, увеличивать производство молока, а значит, расширять ассортимент молочной продукции в Вологодской области и на межрегиональных рынках, – не раз отмечал Владимир Васильевич.

За большой личный вклад в развитие молочной промышленности и активную общественную деятельность Владимир Мизгирев награжден орденом «Знак Почета», медалью «Ветеран труда».

А в 1997 году Указом Президента России за заслуги в области пищевой индустрии и многолетний добросовестный труд Владимиру Васильевичу было присвоено почетное звание «Заслуженный работник пищевой индустрии Российской Федерации».

– Это очень порядочный человек, его слово никогда не расходится с делом. Владимира Васильевича всегда отличают принципиальность, справедливость, невероятная трудоспособность, любовь к тому, чем он занимается, – так характеризуют своего руководителя работники Вологодского молкомбината.

сырье, но и развозит готовую продукцию по Вологде и близлежащим районам области.

Социальная ответственность

Сегодня ПК «Вологодский молочный комбинат» играет важную роль не только в экономике областного центра, но и региона в целом: во-первых, как гарант обеспечения продовольственной безопасности, а во-вторых, как крупный работодатель и налогоплательщик. По итогам 2020 года предприятие перечислило в бюджеты всех уровней 316,5 миллиона рублей.

Все социальные гарантии работников ВМК прописаны в коллективном договоре.

– При трудоустройстве на работу новые сотрудники знакомятся с коллективным договором. Согласно этому документу работникам предоставляются различные доплаты к заработной плате. В частности, это и расходы по компенсации оплаты детского отдыха, и возможность раз в три года поехать для восстановления здоровья в туристическую либо санаторную поездку по России с частичной компенсацией за счет средств комбината. Кроме того, к праздничным датам – Новому году, 23 февраля, 8 Марта и Дню работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности – выдаются премии. Выделяются материальная помощь на оплату медицинских услуг, единовременная выплата к отпуску, на свадьбу, рождение ребенка, поступление детей в первый класс, материальная помощь в связи с утратой близких родственников, – перечисляет положения колдоговора Эдуард Иванов.

Главный бухгалтер Эдуард Иванов.

Предприятие регулярно выплачивает достойную заработную плату, индексация которой с 1 мая 2021 года составила 6 %. Высокая зарплата и социальный пакет мотивируют сотрудников ВМК держаться за свои рабочие места. Текучки кадров на комбинате нет.

Качество начинается с сырья

При всех нововведениях в оборудовании и технологиях главный принцип ПК «ВМК» остается неизменным – это качество продукции. А оно, как известно, начинается с сырья, которое поставляют на комбинат сельхозпроизводители Вологодского, Вашкинского, Верховажского, Кирилловского, Междуреченского, Тотемского, Усть-Кубинского, Грязовецкого районов области. По данным департамента сельского хозяйства, сегодня ВМК перерабатывает практически треть от всего производимого на Вологодчине сырого молока. На строгом контроле лаборатории молкомбината весь технологический процесс – от поступления сырья до выпуска готовой продукции.

Начальник производственной лаборатории Наталья Кусакина.

– На ПК «ВМК» вопросам сотрудничества с сельхозпроизводителями уделяется первостепенное внимание. Комбинат оказывает им постоянное содействие в работе по повышению качества сырого молока: это инвестирование покупки нового современного оборудования, оказание консультативной помощи специалистам хозяйств в вопросах качества сырого молока, ценовые надбавки за качественные показатели поставляемого сырья. На предприятии действует своя система сортности поступающего молока, согласно которой введен сорт «ВМК», имеющий более жесткие требования к показателям, чем предъявляемые к молоку высшего сорта, установленные действующим законодательством. И есть еще промежуточный сорт между первым и высшим сортами – «Классический». Эта система стимулирует работу сельхозпроизводителей и способствует обеспечению стабильных поставок сырого молока высокого качества, – отмечает начальник производственной лаборатории ПК «ВМК» Наталья Кусакина.

– При входном контроле поступающего сырого молока особое внимание уделяется контролю антибиотиков и остаточного количества ветеринарных лекарственных препаратов, применяемых в хозяйствах. Контролируется каждая секция автомолцистерны от каждого поставщика с применением современных экспресс-систем. В связи с этим поступление на предприятие молока с наличием данных веществ исключено. В случае их обнаружения сырое молоко не допускается к переработке и возвращается обратно поставщику, – подчеркнула начальник лаборатории.

Лаборатория оснащена современным импортным оборудованием, позволяющим выявлять случаи возможной фальсификации сырого молока. Речь идет о входном контроле в нем содержания истинного белка, небелкового азота и мочевины. Эта проверка направлена на предотвращение попадания в переработку молока с азотсодержащими

добавками, влияющими на количество и качество белка. Белок, как известно, – один из наиболее значимых ключевых показателей качества закупаемого молока, определяющий его стоимость и влияющий на экономическую составляющую выпуска готовой продукции.

Таким образом, ВМК использует только натуральное сырье. Все поступающие предложения по использованию пальмового масла и других растительных добавок отвергаются.

А еще на ВМК каждый год стараются радовать покупателей новыми видами продукции. Одним из них стал молочный коктейль «Пина-Колада», в котором, помимо молока, содержатся натуральный концентрат ананасового сока и натуральные ароматизаторы «ананас» и «кокос». Этот новый вид коктейля стал уже седьмым продуктом в серии «Вологоша».

– На нашем предприятии действует специальная технологическая лаборатория, оборудованная котлом немецкой фирмы Stefan, термостатом, весами высокой точности и холодильником. С помощью этого оборудования мы можем на небольших экспериментальных партиях в точности повторить технологию производства любой молочной продукции: от пастеризованного молока до плавленых сыров, – поясняет технолог основного производства ПК «ВМК» Андрей Кокорев. – На процесс от начала разработки нового продукта до его выпуска уходит до трех месяцев кропотливой работы.

Начальник отдела сбыта Светлана Некипелова.

Еще одним новым видом продукции, который Вологодский молкомбинат запустил в прошлом году, стал сыр «Пармезан». До этого предприятие выпускало только полутвердые и плавленые сыры.

Главный инженер Александр Копылов.

– Задумки о «Пармезане», который относится к твердым сортам, были давно, причем не с целью заработать прибыль, а показать свои возможности. Сегодня мы выпускаем уже 12 различных видов сыров. Вообще сыр – это такой продукт, когда результат можно увидеть только после срока его созревания, а это минимум месяц. С «Пармезаном» еще сложнее, поскольку срок его вызревания – 120 суток, – рассказал технолог основного производства Сергей Кубенский.

За основу технологи ВМК взяли классическую рецептуру – молоко, закваску и ферменты. Одним из самых сложных моментов оказалось выбрать подходящее для выпуска этого сыра молоко. Главный показатель сыропригодности – способность молока сворачиваться под действием сычужного фермента. Такими характеристиками, как оказалось, обладает молоко из трех вологодских хозяйств. Эксперимент по выпуску «Пармезана» оказался успешным с первого раза. Технологи ВМК подтвердили свой высокий профессионализм, а Вологодчина сделала очередную заявку на получение статуса сыродельного региона России. ■

Лаборатория жестко контролирует каждый этап технологического процесса производства.