

Качество превыше всего!



ИГОРЬ ГЕННАДЬЕВИЧ БАЛАКИН
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
Ярославского мясоперерабатывающего завода «МясоЯр»

КАЖДЫЙ ЧЕЛОВЕК ХОЧЕТ ДЛЯ СЕБЯ САМОГО ЛУЧШЕГО, И ЭТО КАСАЕТСЯ ВСЕХ СФЕР НАШЕЙ ЖИЗНИ. И, КОНЕЧНО, НА ПЕРВОМ МЕСТЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. МЫ ТО, ЧТО ЕДИМ!

В ЯРОСЛАВСКОМ РЕГИОНЕ ЕСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО КАЧЕСТВЕННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ — МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД «МЯСОЯР». О НЁМ МЫ ПОГОВОРИМ С ГЕНЕРАЛЬНЫМ ДИРЕКТОРОМ ПРЕДПРИЯТИЯ ИГОРЕМ ГЕННАДЬЕВИЧЕМ БАЛАКИНЫМ.

Губернский город: Завод «МясоЯр» — крупное мясоперерабатывающее предприятие регионе. Вам, как местному производителю, наверно, намного проще в реализации продукции?

Игорь Балакин: Наше производство действительно достаточно крупное. Мы работаем на рынке колбас и мясных деликатесов уже более 15 лет, в нашу продуктовую линейку входит около 180 наименований. Однако сейчас это не является фактором конкурентного преимущества. Игроков на рынке много, федеральных сетевых магазинов стало в десятки раз больше, и они предпочитают работать с московскими предприятиями. А местным производителям в данной ситуации становится очень сложно конкурировать. Всё приходится делать своими силами. Несмотря на реалии рынка, мы стабильно сохраняем высокое качество, используем российское сырьё местных фермеров, натуральные специи и оболочку.

Г. г.: На каких людей рассчитана продукция вашего завода, кто ваш покупатель? Есть ли конкретная ключевая категория?

И. Б.: «МясоЯр» предлагает продукцию на любой вкус и кошелек, для любого покупателя. На сегодняшний день поставлена и успешно выполняется задача по расширению ассортимента. Так, например, заработал цех охлаждённых и замороженных полуфабрикатов, существенно расширилась линейка полукопчёных колбас, а также улучшены вкусы давно полюбившихся колбас и сосисок. Наши ключевые покупатели — это жители Ярославля, Костромы, Рыбинска, Углича и Пошехонья, а также близлежащих регио-



нов, поскольку короткий срок годности натурального продукта ограничивает географическую дистрибуцию.

Г. г.: Где можно приобрести продукцию «МясоЯр»?

И. Б.: Продукцию предприятия можно приобрести как в крупных торговых сетях («Магнит», «Дикси», «Пятёрочка»), так и в местных магазинах. Мы сотрудничаем с предпринимателями всех городов Ярославской области. Также мы открыли восемь фирменных магазинов во всех районах Ярославля, где можно приобрести всегда свежий продукт по ценам от производителя. Кроме того, в соседних регионах так же можно купить нашу продукцию. Так что, где бы вы ни жили, «МясоЯр» есть везде. Покупатели стали всё больше ценить удобство, они хотят иметь любимую еду в шаговой доступности. Именно поэтому мы сейчас готовим проект по продаже продукции через интернет и разрабатываем собственную систему доставки для жителей Ярославля и Ярославской области. Мы живём и работаем в режиме, отвечающем современным требованиям наших клиентов: высокое качество, приятный вкус, удобство приобретения и экономия времени.

Г. г.: На каком оборудовании работает завод? Зависит ли качество колбас и полуфабрикатов от технологической оснастки предприятия?

И. Б.: Безусловно, зависит. И не только качество, но и внешний вид. При покупке оборудования были поставлены следующие требования: современность и конкурентоспособность, простота освоения и эксплуатации, качество и эстетичный вид продукта. Мясоперерабатывающая промышленность — высокотехнологичная отрасль, и для неё требуется соответствующее оборудование. С проблемой издержек на обслуживание сталкиваемся не только мы, но и вся пищевая промышленность страны — всё приобретено в Европе.

Мы держим руку на пульсе инноваций в области мясопереработки. Наши технологи проходят постоянное обучение и посещают отраслевые выставки и мероприятия. Они профессионалы своего дела.

Г. г.: Потребительская способность покупателей сейчас снижается. В связи с этим меняется ли продуктовая стратегия предприятия?

И. Б.: Снижение покупательского спроса влияет на все группы товаров. Но при этом большая часть людей всё же считает, что можно купить чуть меньше, но качество должно остаться неизменным.

Я хочу подчеркнуть, что качество для завода «МясоЯр» стоит на первом месте, несмотря на сложную экономическую ситуацию. Даже для эконом-сегмента мы подбираем рецепту-

ры, позволяющие сохранить качество натурального продукта, а не использовать дешёвые добавки.

Например, мы сделали недорогие куриные сосиски с отпускной ценой около 100 рублей за килограмм, используя при этом свежее мясо птицы и натуральные ароматы и специи.

Г. г.: Чем отличается «МясоЯр» от конкурентов?

И. Б.: У каждого производителя свои плюсы и минусы. Для нас главное, чтобы продукция «МясоЯр» была всегда свежая и вкусная. Выпуск осуществляется ежедневно под контролем главного технолога и лаборатории. Каждый батон имеет индивидуальную упаковку и при транспортировке не теряет качество и внешний вид. Покупатели голосуют за товар рублём. И это главный показатель для всех производителей.

Г. г.: Как формируется ассортимент? Есть ли уникальные предложения для рынка?

И. Б.: Мы постоянно разрабатываем новые рецептуры, следим за новинками, за появлением новых натуральных специй и ароматов. «Лицом» абсолютно каждого мясоперерабатывающего предприятия является продукт, выпускаемый согласно государственному стандарту. У нас достаточно широкая линейка ГОСТовских колбас: «Докторская», «Молочная», «Русская», «Отдельная», «Чайная», «Столовая», сосиски «Молочные», «Краковская» и т. д. Все они выпускаются по стандарту и соответствуют всем необходимым показателям.

Особое внимание хочу уделить детской продукции. Мы выпускаем «Детскую» колбасу и сосиски «Малышок». Детская продукция изготовлена по технологиям и рецептурам ВНИИМПа, одобрена и рекомендована детям с трёх лет и пожилым людям. В продукции для детей пониженное содержание соли и отсутствуют искусственные добавки и красители.

Наш «конёк» — сардельки «Толстячок» Мы выпускаем их с разными начинками: с сыром, горчицей и кетчупом. На городских ярмарках и дегустациях «Толстячок» является абсолютным лидером. Жители города всегда голосуют за него.

Хочется отметить, что каждый продукт уникален и имеет своего покупателя. Мы стараемся удовлетворить вкусы всех жителей родного города.

Мы гордимся тем, что «МясоЯр» является местным производителем! Мы даём рабочие места и поддерживаем сельское хозяйство региона, приобретая отечественное сырьё у фермеров.

Напоследок хочется сказать: «Покупайте Ярославское. Поддержите родной город! Мы делаем продукт, за который отвечаем и которым гордимся!»



МЯСОЯР
Ярославский мясоперерабатывающий завод

Адрес: г. Ярославль,
ул. Клубная, д. 72 Б
Тел. (4852) 36-16-08