



«БЕЛАТМИТ» - ПОПРОБУЙ НОВЫЙ ВКУС!

Раиса ЮДИНА

Мясные продукты из Быхова появились в магазинах пять лет назад, но популярность их годия уже настолько велика, как будто они знакомы и были с детства. Распробовав вкусные быховские сосиски, колбасы, ветчины и прочие продукты, покупатель быстро привык к хорошему и страшно негодует, если их почему-то не оказалось в магазине. Пожалуй, сегодня спрос даже немного опережает предложение, поэтому одна из первоочередных задач быховского предприятия «БЕЛАТМИТ» - увеличение объемов производства.

Знакомство с «кухней» предприятия, честно говоря, озадачило: производственные площади отнюдь не гигантских размеров, а освоено здесь 350 (!) наименований продукции из экологически чистого сырья. Это разных видов колбасы и сосиски, разнообразные мясные деликатесы из курицы, свинины и говядины, мясные полуфабрикаты, а также ряд полуфабрикатов из теста (пельмени, блинчики, манты), сервировочная нарезка в вакуумной упаковке.

Борис Романович, - обращаясь к директору, - вы сейчас на равных конкурируете с крупнейшими республиканскими мясоперерабатывающими предприятиями, умудряясь выпускать столько продукции на небольших площадях. Это какой-то особый способ организации производства?

- Это вы правильно заметили. «Секрет» именно в умелой организации производственного процесса. Кроме того, у нас работает современное высокопроизводительное оборудование, которое позволяет быстро и качественно делать большие объемы продукции. На складе она не лежит - все, что производится, практически сразу уходит в магазины. В свое время мы объемы производства смогли

растить именно благодаря широкому ассортименту, который пользуется спросом. Некоторые виды продукции мы начали выпускать первыми (сосиски с сыром и с кетчупом), некоторые до сих пор остаются нашим эксклюзивом. Даже та продукция, которая есть в ассортименте других предприятий, у нас получается особенной, со своей изюминкой.

Здесь стоит немного рассказать об истории. «БЕЛАТМИТ» - предприятие иностранное и в некотором смысле семейное. Его учредители - родственники и близкий друг Бориса Романовича, проживаю-

Директор уверен, что хорошее настроение не зависит от погоды и положительно влияет на результаты работы.



Директор ИЗАО «БЕЛАТМИТ» Борис Романович ЦИПОРИН. Родился в 1966 году в г. Славогроде Могилевской области. В 1990 году окончил Могилевский технологический институт по специальности «технология и организация общественного питания». После окончания института работал директором славогородского общепита, затем в различных коммерческих и государственных структурах. В 2000 году возглавил в Быхове предприятие «БЕЛАТМИТ», продукция которого стремительно завоевала рынок. Неоднократно признавался лучшим предпринимателем года в масштабах района, области и республики.

Женат, есть две дочери. Хобби - спорт. У Бориса Романовича 1-й разряд по волейболу. Миссия предприятия, сформулированная директором, - максимальное удовлетворение пожеланий покупателей.

щие сейчас в Латвии, - родом из Славогорода. Но открывать предприятие в родном городе, удаленном от крупных транспортных магистралей, было бы нецелесообразно. В Быхове же долгое время пустовало просторное помещение столбовой бывшего военного городка, для переоборудования которой под производство потребовалось чуть больше полугода. Почему работа пошла как по маслу буквально с первых дней, а продукция оказалась востребованной? Дело в том, что предприятие учредители профинансировали с большим опытом ра-

боты в мясной промышленности. А латвийские «корни» очень выгодно отличают «БЕЛАТМИТ» от многих других предприятий - сюда быстро приходят передовые европейские технологии и тенденции, из Прибалтики поступает экологически чистое, высококачественное сырье.

Борис Романович, говорят, что, создавая коллектив предприятия, вы даже приглашали специалистов из-за границы?



Первое время нас консультировал технолог из России, сейчас - из Прибалтики. Технолог - это одна из тех ключевых должностей, от которых полностью зависит качество продукции и репутация предприятия. Поэтому мы принципиально искали самых лучших специалистов. Сейчас из 450 работающих на предприятии около 50 человек - специалисты из Могилева, в том числе и бывальщики мяса. Это дефицитная профессия, представители которой (если это классные специалисты) тоже очень ценятся. У нас обучение - процесс постоянный: наши специалисты повышают квалификацию, посещают специализированные семинары.

Какие у вас ближайшие планы по развитию производства?

Приобретается еще одна линия для выпуска продукции в вакуумной упаковке, количество которой планируется довести до 40%. Это удобно как для транспортировки, так и для хранения. Есть интересные идеи и по новой продукции. Например, ветчина «Волейбоша» в форме мяча.

У такой оригинальной идеи есть объяснение?

Мы четвертый год являемся спонсорами волейбольной команды «Техноприбор» из Могилева, у которой сейчас есть хорошие шансы на лидерство в стране. Результаты работы «БЕЛАТМИТА» позволяют предприятию не только развиваться, но и поддерживать различ-

ЭКСКЛЮЗИВ

ИЗАО «БЕЛАТМИТ» - единственное в Беларуси предприятие, где производится «мраморная» говядина. Во всем мире это один из самых дорогих и изысканных деликатесов, производство которого освоено лишь в нескольких странах. «Мраморная» говядина опровергает стереотип о говядине как о жестком мясе, подходящем в основном для варки, - мясо, лишенное мышц и пронизанное прожилками жира (в разрезе они напоминают структуру мрамора), очень нежное, мягкое, сочное и необыкновенно вкусное. Рецепт приготовления «мраморной» говядины - эксклюзивное ноу-хау «БЕЛАТМИТ», на что имеется соответствующий патент.

Никому из отечественных производителей не удалось воспроизвести и такой эксклюзивный продукт быховского предприятия, как ветчина «Християнская», которая благодаря своей слоистой структуре красиво смотрится в сервировочной нарезке и радует своим особым вкусом.

Филе цыплят «Пикантное» - еще один фирменный продукт «БЕЛАТМИТ», который уже хорошо знаком покупателям, а вот совершенно необычные по вкусу, названию и внешнему виду ципорики, басики и беники готовятся к производству. Условно их можно назвать «мясными кирешками», но подкопанные мясные кубики - продукт натуральный, мягкий, всем по зубам. Появляются в ассортименте предприятия и мясные чипсы.

Колбаса вареная «Метро» - продукт уникальный тем, что его рецептура разработана специально для сети моголевских магазинов «Метро». Вкусная колбаса в привлекательной упаковке делает хорошую рекламу торговой сети и продается не только в одноименных магазинах. Такой рекламный ход (в России он, кстати, широко используется, для нас же это пока новинка) «БЕЛАТМИТ» может предложить любому заказчику, который хочет завоевать лояльность покупателя.

Замороженные полуфабрикаты «БЕЛАТМИТ» - это существенная помощь занятым хозяйкам и любящим вкусно поесть холостякам. Ассортимент очень разнообразный - несколько видов голубцов, зраз, котлет, шницелей, колбасок, пельменей, чебуреков и т.д. Все приготовлено по-домашнему душевно, но особо хочу обратить ваше внимание на печеночные колбаски и шницель печеночный. А блинчики от «БЕЛАТМИТ»! Это просто обеды и новый вкус каждый день - ведь делают их с разной начинкой (с яблоками, капустой и грибами, творогом и изюмом, бананами, колечным мясом и сыром).

БУДЬ В КУРСЕ!

социальные проекты: помощь детям-инвалидам, инвалидам-колясочникам, поддержка фестиваля духовной музыки «Магунты Божа» и др. Кстати, «БЕЛАТМИТ» - официальный партнер Национального олимпийского комитета.

Что ж, такое признание продукции предприятия, по-моему, очень убедительный аргумент в пользу ее качества.