«Лучшие люди»
Международная энциклопедия

СУМСКОЙ МЯСОКОМБИНАТ, ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

Телефоны:
(0542) 78-07-93, (0542) 78-82-11.
Худинов Анатолий Петрович, председатель правления.
Страна: Украина
Регион: Сумская область
Включен по рекомендации, решение Межгосударственного совета от: 06.06.2012
Энциклопедия: БМЭ «Лучшие люди».«Успешные люди».«Лучшие в образовании». Ежегодный трехтомник
Раздел: Надежный бизнес партнер

Посмотреть регион участника
Посмотреть всех участников региона

-
-
-

В Украине найдётся не так много предприятий, которые успешно работают более 100 лет. Одно из таких — ОАО «Сумской мясокомбинат», начало свою работу в 1909 году. Тогда на юго-восточной околице Сум была открыта бойня. Это было небольшое предприятие, где применялся ручной труд и 4 резника забивали до 10 голов скота в сутки. Колбасные изделия на бойне не выпускали: этим занимались частные фабрики, где изготовляли только 5–6 наименований. К началу 40-х прошлого века мощности предприятия, тогда — отделение Харьковского мясокомбината, достигли производства почти 5 т мяса и 1,5–2 т колбасы в смену. В послевоенный период было проведено 5 этапов реконструкции, введен в эксплуатацию новый холодильник, рассчитанный на хранение 400 т мяса, и новый колбасный цех, который изготавливал более 2 т колбасных изделий в смену. В 50–60-е годы была проведена полная реконструкция предприятия, постоянно повышался технический уровень производства, совершенствовался технологический процесс. Был построен новый трёхэтажный холодильник вместимостью 2 500 т одноразового хранения мясопродуктов и мощностью 48 т однофазного замораживания мяса в сутки, возведён новый трёхэтажный мясожировой корпус мощностью 50 т изделий в смену. В 1967 году возникла острая необходимость в квалифицированных кадрах для мясоперерабатывающей промышленности, поэтому было принято решение открыть ПТУ, в котором за 19 лет существования получили специальность почти 2 тысячи человек. В сентябре 1995 года Сумской мясокомбинат реорганизован в открытое акционерное общество, а в октябре на первом общем собрании акционеров избраны руководящие органы и создан наблюдательный совет, в состав которых вошли представители мясокомбината и сельскохозяйственных предприятий, поставляющих сырьё. Такой подход к организации работы дал новый толчок в развитии предприятия. Несмотря на перемены в работе комбината, специалистами была освоена технология выпуска сосисок на новом импортном автомате «Суперматик РТ-6» и 2 видов новых колбасных изделий; в 1996 году введен в строй цех по производству мясных консервов мощностью 10 туб/смену, что позволило не только создать 70 новых рабочих мест, но и рационально использовать сырьё и получать дополнительную товарную продукцию. Через 4 года было начато производство консервов: кабачковой икры, яблочного повидла, фасоли со свиным жиром в томатном соусе – в целом свыше 20 наименований. Кроме того, был открыт цех по производству сырокопчёных колбас. С целью увеличения реализации продукции было открыто 2 фирменных магазина. В 2001 году освоено изготовление 35 новых видов продукции, что составило 17% от общего объёма производства, начала работу производственная лаборатория ОПВК. Начиная с 2002 года была проведена реконструкция и замена термоагрегатов, установлены вакуумный кутер «Кремер-гребет» (Германия), установлены: печь для жарки колбас, оборудование для мойки камер, заменена холодильная система, начата комплексная автоматизация производства. В течение 2004–2006 годов были установлены 4 коптильно-варочные камеры REX-POL, значительно улучшившие качество термической обработки колбасных изделий, освоен инъектор АН-25/50 для засола мяса, установлена вакуумная машина Falcon2/60 для упаковки колбасных изделий, клипсатор ДС 18/15 и автомат АЖ-3П. Сегодня ОАО «Сумской мясокомбинат» является надёжным партнером для более чем 800 отечественных и зарубежных потребителей и поставщиков сырья. Современное оборудование, новейшие технологии, высокопрофессиональные специалисты, разработка оригинальной рецептуры и жёсткий контроль за качеством на всех этапах производства создают конкурентоспособную продукцию. Все варёные и варёно-копчёные колбасы, а в последнее время был освоен выпуск 14 наименований сырокопчёных и сыровяленых колбас, отличает классический, неповторимый вкус и высокое качество. Колбаса «Московская» высшего сорта неоднократно отмечалась на всеукраинских и региональных выставках и ярмарках и была названа среди 100 лучших товаров Украины.