

Рынок труда рабочих специальностей в мясоперерабатывающей промышленности

РЫНОК ТРУДА В МЯСОПЕРЕРАБОТКЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ
СОБОЙ СФЕРУ ФОРМИРОВАНИЯ СПРОСА И
ПРЕДЛОЖЕНИЯ НА РАБОЧУЮ СИЛУ





Раньше профессия забойщика была одной из самых страшных и жестоких.

На сегодняшний день, условия содержания и подготовки к убою позволяют оглушать животное углекислым газом – оно не чувствует боли, не страдает и не мучается. Преимущество при трудоустройстве – навыки работы на конвейерной линии и электрооборудовании, заточки и правки ножей и другого режущего инструмента.

Главное правило забойщика – чёткое соблюдение технологий и выполнение санитарного индекса. От первичной обработки туши зависит, будет ли мясо соответствовать требованиям качества.



Забойщик



После грубой разделки мышечную ткань отделяют от костей. Этим занимается обвальщик, который сразу рассортировывает мясо. В этом процессе главное – соблюдать нормы выработки.

Обвальщик должен знать анатомическое строение животных, уметь пользоваться различными обвалочными ножами, а на современных предприятиях – дисковыми пилами. Чаще всего в промышленных масштабах обвалка происходит на конвейере.



Обвальщик



После обвалки мясо поступает на жиловку – это удаление мелких косточек и осколков, крупных сосудов и жил. Идеальный жиловщик знает анатомию животных, направление роста и крепление мышц, способы оптимально разделить мясо без лишних разрезов.

Жиловщик или формовщик также отвечает за внешний вид мяса, которое поступает в продажу. Специалисты нарезают его на аккуратные куски, причём форма и размер жёстко регламентированы нормативами.



Жиловщик



Технологу на мясокомбинате требуется и опыт работы, и высшее образование по специальности «технология переработки сельскохозяйственной продукции». В должностные обязанности обычно входит организация технологических процессов и контроль работы оборудования, отслеживание качества продукции и разработка её новых видов.

Чтобы придумать новую продукцию, которая будет востребована у потребителей, технологи анализируют тенденции рынка, ассортимент конкурентов, экспертное мнение и многое другое. Кроме того, специалист должен уметь считать себестоимость новинки и экономически обосновывать её выпуск на предприятии.

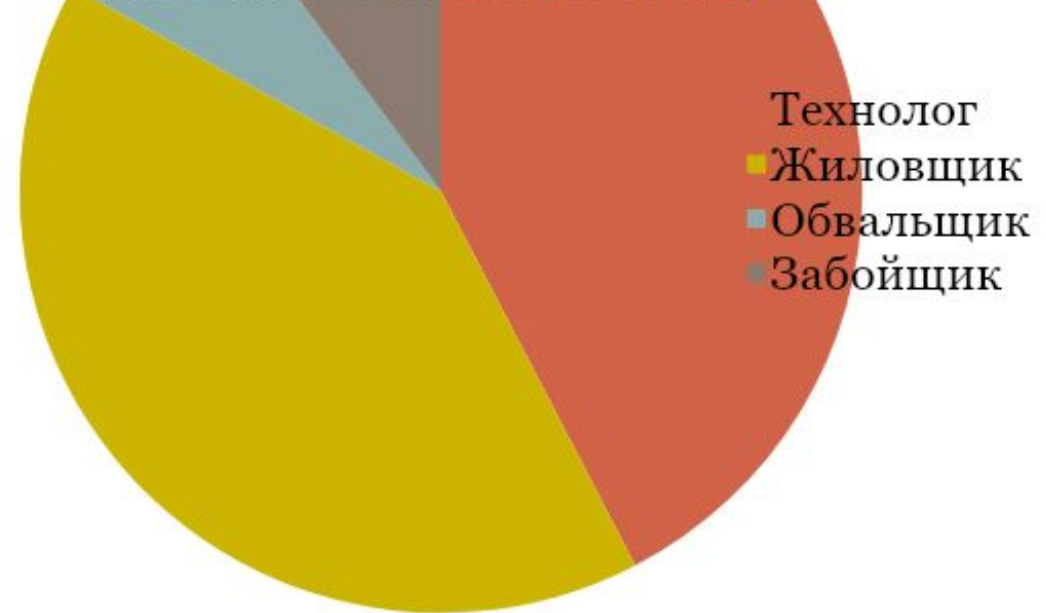


Технолог мясопереработки



Проанализировав интернет-сайты по трудоустройству, можно определить наиболее востребованные профессии в мясоперерабатывающей промышленности. Рынок труда в Москве и Московской области можно охарактеризовать как достаточно стабильный: число предложений от работодателей растет с каждым годом, что свидетельствует об успешном экономическом развитии региона.

Вакансии в мясоперерабатывающей промышленности. (Москва и Московская область)



Рынок труда в мясопереработке



Предложения вакансий от Мясницкого ряда

МЯСНИЦКИЙ РЯД ПРЕДСТАВЛЯЕТ ШИРОКИЙ СПЕКТР ВАКАНСИЙ НАЧИНАЮЩИЙСЯ ОТ РУКОВОДЯЩИХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И РАБОТЫ В ОФИСЕ, А ТАКЖЕ РАБОТЫ В СОБСТВЕННОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ, ДО РАЗНОРАБОЧИХ НА САМОМ ПРОИЗВОДСТВЕ И РАБОЧИХ В ВСПОМОГАТЕЛЬНОМ ОТДЕЛЕ. ЧТО КАСАЕТСЯ РАБОЧИХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ, ТО СЕЙЧАС В ОСНОВНОМ ТРЕБУЮТСЯ:

- **ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**
- **ЗАСОЛЬЩИК МЯСА**
- **РАЗНОРАБОЧИЕ В ЦЕХ**
- **УПАКОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**
- **ЖИЛОВЩИКИ/ ОБВАЛЬЩИКИ**
- **ФАРШЕСОСТАВИТЕЛЬ,**
А В КАЧЕСТВЕ СПЕЦИАЛИСТОВ
- **МАСТЕР-ТЕХНОЛОГ И ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ**



Преимущества и недостатки Мясницкого ряда по сравнению с конкурентами.

ЧТОБЫ ОЦЕНИТЬ ПРЕИМУЩЕСТВА И НЕДОСТАТКИ КОНКУРЕНТОВ, НЕОБХОДИМО ПРОАНАЛИЗИРОВАТЬ И ВЫДЕЛИТЬ СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ ТОЙ ИЛИ ИНОЙ КОМПАНИИ И ЕЕ УЯЗВИМЫЕ МЕСТА.

ДЛЯ АНАЛИЗА ВОЗЬМЕМ КОМПАНИИ ИЗ СПИСКА ИЗВЕСТНЫХ В КРУГУ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ МЯСОКОМБИНАТОВ МОСКВЫ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ, ТАКИЕ КАК:

- **ОАО «ЧЕРКИЗОВСКИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД»** (число сотрудников свыше 20тыс. человек, основан в 1974г.)

ГРУППА «ЧЕРКИЗОВО» – КРУПНЕЙШИЙ В РОССИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ. ГРУППА ВХОДИТ В ТРОЙКУ ЛИДЕРОВ НА РЫНКАХ КУРИНОГО МЯСА, СВИНИНЫ И ПРОДУКТОВ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ. ГРУППА «ЧЕРКИЗОВО» ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ 8 ПТИЦЕВОДЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ ПОЛНОГО ЦИКЛА, 16 СОВРЕМЕННЫХ СВИНОКОМПЛЕКСОВ, 6 МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ, А ТАКЖЕ 8 КОМБИКОРМОВЫХ ЗАВОДОВ И БОЛЕЕ 287ТЫСЯЧ ГА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЗЕМЕЛЬ. ЧЕРКИЗОВСКИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД ПРОИЗВОДИТ БОЛЕЕ 450 ТОНН МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ В СУТКИ.

КАЧЕСТВО СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОИЗВОДСТВЕ ВСЕЙ ПРОДУКЦИИ ПОДТВЕРЖДЕНО СЕРТИФИКАТОМ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ГОСТ Р ИСО 9001–200. ПРЕИМУЩЕСТВО КОМПАНИИ – ВЕРТИКАЛЬНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ, КОТОРАЯ СОЕДИНЯЕТ ВСЕ ЗВЕНЬЯ АГРАРНОЙ ЦЕПОЧКИ ОТ ВЫРАЩИВАНИЯ ЗЕРНОВЫХ ДО ПРОИЗВОДСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПОЗВОЛЯЕТ ГАРАНТИРОВАТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ. ПРИОРИТЕТНЫМ НАПРАВЛЕНИЕМ ДЛЯ ГРУППЫ «ЧЕРКИЗОВО» ЯВЛЯЕТСЯ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ И СООТВЕТСТВИЕ ПОТРЕБНОСТЯМ ПОКУПАТЕЛЕЙ. О ПОПУЛЯРНОСТИ ПРОДУКЦИИ «ЧЕРКИЗОВО» В РОССИИ СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ УЗНАВАЕМОСТИ БРЕНДОВ И ЛОЯЛЬНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Преимущества и недостатки Мясницкого ряда по сравнению с конкурентами.



- **ОАО «ОСТАНКИНСКИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ»** (число сотрудников около 8 тыс. человек, основан в 1954г.) ОСТАНКИНСКИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД, БОЛЕЕ ИЗВЕСТНЫЙ НА ПРОСТОРАХ БЫВШЕГО СОЮЗА КАК МЯСОКОМБИНАТ «ОСТАНКИНО», СУЩЕСТВУЕТ НА РЫНКЕ УЖЕ БОЛЕЕ ПОЛУВЕКА И ЕЖЕГОДНО СОВЕРШЕНСТВУЕТ СВОЁ МАСТЕРСТВО В ВЫПУСКЕ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОГО МЯСА ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА. БУЖЕНИНА, ВЕТЧИНА, БЕКОН, ДОКТОРСКАЯ КОЛБАСА, СЕРВЕЛАТ, САЛЯМИ, ГРУДИНКА, ШПИК, БАСТУРМА, ПЕЛЬМЕНИ, БЛИНЧИКИ, КОТЛЕТЫ, ПАШТЕТЫ И ПРОЧИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «ОСТАНКИНО» - ЭТО ПРОДУКЦИЯ, КАЧЕСТВО КОТОРОЙ НЕОДНОКРАТНО ОТМЕЧАЛОСЬ ЭКСПЕРТАМ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ОСТАНКИНСКИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ - ЭТО ПРОЦВЕТАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ, КОТОРОЕ ВХОДИТ В ТОП САМЫХ УСПЕШНЫХ КОМПАНИЙ РОССИИ. «ОСТАНКИНО» ПРИНАДЛЕЖАТ 17 ТОРГОВЫХ ДОМОВ, ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ В МОСКВЕ И ОДИН ИЗ САМЫХ СОВРЕМЕННЫХ СВИНОКОМПЛЕКСОВ В СТРАНЕ.

НА КОМБИНАТЕ (ВЫПУСКАЮЩЕМ 500 ТОНН ПРОДУКЦИИ В СУТКИ) РАБОТАЕТ 7700 СОТРУДНИКОВ, КАЖДЫЙ ИЗ КОТОРЫХ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛОМ СВОЕГО ДЕЛА. ВСЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ МОЩНОСТИ СНАБЖЕНЫ НОВЕЙШИМ НЕМЕЦКИМ И АВСТРИЙСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ. СОВОКУПНОСТЬ ЭТИХ ФАКТОРОВ ПОЗВОЛЯЕТ «ОСТАНКИНО» ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ КАЧЕСТВУ, НАТУРАЛЬНОСТИ И ВКУСУ ПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИЗНАНИЕМ СРЕДИ ПОКУПАТЕЛЕЙ

В НАСТОЯЩИЙ МОМЕНТ ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ «ОСТАНКИНО» ВЫПУСКАЕТСЯ БОЛЕЕ 100 НАИМЕНОВАНИЙ ПРОДУКЦИИ С ОБЪЕМОМ ПРОИЗВОДСТВА 500 ТОНН В СУТКИ.

Преимущества и недостатки Мясницкого ряда по сравнению с конкурентами.



- **ОАО «ЦАРИЦЫНО»** (численность сотрудников более 3 тыс. человек, основан в 1970 г.)

В АПРЕЛЕ 2015 Г. ГК «ЦАРИЦЫНО» ОТМЕТИЛА СВОЕ 45-ЛЕТИЕ. СЕГОДНЯ ГРУППА КОМПАНИЙ «ЦАРИЦЫНО» ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ, КОТОРОЕ ОБЪЕДИНЯЕТ 3 ЗАВОДА ПО ПРОИЗВОДСТВУ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА. АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ СОСТАВЛЯЕТ БОЛЕЕ 500 НАИМЕНОВАНИЙ. СУТОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО – БОЛЕЕ 300 ТОНН.

НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ЕЖЕГОДНО ПРОВОДИТСЯ РАБОТА ПО МОДЕРНИЗАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ, ЗАПУЩЕНЫ НОВЕЙШИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ СЕРВИРОВОЧНОЙ НАРЕЗКИ, УСТАНОВЛЕНО НОВОЕ УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КЛИМАТИЧЕСКИЕ И ТЕРМИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ.

«ЦАРИЦЫНО» – ДИНАМИЧНО РАЗВИВАЮЩАЯСЯ КОМПАНИЯ. ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ-ЧЕТЫРЕ ГОДА ЗА СЧЕТ СОБСТВЕННЫХ СРЕДСТВ ПОСТРОЕНО БОЛЕЕ 35 ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ОБЪЕКТОВ, ПОЛНОСТЬЮ ОБНОВЛЕНА АКТИВНАЯ ЧАСТЬ ОСНОВНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФОНДОВ. СРЕДИ НАИБОЛЕЕ КРУПНЫХ ОБЪЕКТОВ – СОВРЕМЕННЫЙ ЛОГИСТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР, ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ КОТОРОГО ПРЕВЫШАЕТ РАЗМЕРЫ ФУТБОЛЬНОГО ПОЛЯ И СОСТАВЛЯЕТ 14 000 КВ. М. ПО УРОВНЮ ТЕХНИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ ЦЕНТР НЕ ИМЕЕТ РАВНЫХ В МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ РОССИИ. ЧЕТКО ОТЛАЖЕННАЯ СИСТЕМА РАБОТЫ ПОЗВОЛЯЕТ ОБЕСПЕЧИТЬ СОВРЕМЕННЫЙ УРОВЕНЬ СЕРВИСА ДЛЯ КЛИЕНТОВ.

Преимущества и недостатки Мясницкого ряда по сравнению с конкурентами.



- **АО «МЯСОКОМБИНАТ КЛИНСКИЙ»** (число сотрудников более 1 тыс. человек, основан в 1939 году)

Сегодня Клинский мясокомбинат выпускает более 300 наименований, среди которых колбасные изделия, деликатесы, мясо и полуфабрикаты. Каждый день производится свыше 100 тонн колбасных изделий и 4 тонны полуфабрикатов. Постоянно вкладываются средства в развитие производства: повышают профессиональный уровень своих специалистов и закупают новое оборудование

- **ЕГОРЬЕВСКАЯ КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ФАБРИКА ИМ. К.Ю. АФАНАСЬЕВА** (число сотрудников около 700 человек, основан в 2002 г.)

Колбасно-гастрономическая фабрика им. К. Ю. Афанасьева (г. Егорьевск) основана в 2002 году. В компании введена международная система безопасности пищевых продуктов. Товар сертифицирован, отмечен дипломами и наградами. Помимо колбасной продукции в каталоге фабрики: полуфабрикаты, пельмени, снеки и паштеты. Всего около 200 наименований изделий

Преимущества и недостатки Мясницкого ряда по сравнению с конкурентами.



- **ОАО «МЯСОКОМБИНАТ РАМЕНСКИЙ»** (ЧИСЛО СОТРУДНИКОВ БОЛЕЕ 100 ЧЕЛОВЕК, ОСНОВАН В 1974 Г.)

ИСТОРИЯ РАМЕНСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ НАЧАЛАСЬ В 1974 Г. С ОСНОВАНИЯ МЯСОКОМБИНАТА РАМЕНСКОГО - ОДНОГО ИЗ СТАРЕЙШИХ МЯСОКОМБИНАТОВ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ. ОН САМОСТОЯТЕЛЬНО ОСУЩЕСТВЛЯЕТ НА СВОЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКЕ ВСЬ ПРОЦЕСС ПЕРЕРАБОТКИ - ОТ ЗАБОЯ СКОТА ДО ОТГРУЗКИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.

СОХРАНЯЯ ВЕРНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ТРАДИЦИЯМ, МЯСОКОМБИНАТ ПРОДОЛЖАЕТ МЕНЯТЬСЯ И РАЗВИВАТЬСЯ. 1 АПРЕЛЯ 2015 Г. СТАЛО НОВОЙ ВЕХОЙ В ЕГО ИСТОРИИ. ЭТО ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ БРЕНДА «РАМЕНСКИЙ ДЕЛИКАТЕС», ТАКОГО ЖЕ ЯРКОГО, КАК И ВКУС ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ ПОД НИМ ПРОИЗВОДИТСЯ.

СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ ПОЗВОЛИЛ В 1991 Г. ОТКРЫТЬ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ БАЗЕ МЯСОКОМБИНАТА РАМЕНСКОГО ОТДЕЛЬНЫЙ КОШЕРНЫЙ ЦЕХ ПОД БРЕНДОМ «ЭЛЬЙОН», ГДЕ СТРОЖАЙШЕ СОБЛЮДАЮТСЯ ВСЕ ПРАВИЛА КАШРУТА. ЭТО ЕДИНСТВЕННОЕ В РОССИИ СЕРТИФИЦИРОВАННОЕ ПРОИЗВОДСТВО КОШЕРНОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Преимущества и недостатки Мясницкого ряда по сравнению с конкурентами.



МПЗ "МЯСНИЦКИЙ РЯД» (число сотрудников БОЛЕЕ 500 ЧЕЛОВЕК, ОСНОВАН В 2004 Г.)

С 2004 ГОДА ОСНОВАННАЯ НА БАЗЕ ПЕРВОГО ОДИНЦОВСКОГО МЯСОКОМБИНАТА КОМПАНИЯ МЯСНИЦКИЙ РЯД НАЧАЛА РАСТИ И РАЗВИВАТЬСЯ. ЕЕ ГЛАВНОЙ ЗАДАЧЕЙ СТАЛО ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО РЫНКА МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА. МЯСНИЦКИЙ РЯД ПОСТОЯННО УЛУЧШАЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ БАЗУ, РАСШИРЯЕТ АССОРТИМЕНТ, РАЗРАБАТЫВАЕТ СОБСТВЕННЫЕ ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ РЕЦЕПТЫ СОСИСОК, КОЛБАС И МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.

ПОЛНАЯ МОДЕРНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ЗАКУПКА САМОГО СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА, РЕГУЛЯРНЫЙ АУДИТ ВСЕХ ПРОЦЕССОВ - СОСТАВЛЯЮЩИЕ ЧАСТИ ОГРОМНОЙ РАБОТЫ, КОТОРАЯ БЫЛА ПРОВЕДЕНА С ЦЕЛЬЮ СООТВЕТСТВИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ, КОЛБАСЫ, СОСИСКИ И ДРУГАЯ ПРОДУКЦИЯ ВЫПУСКАЕТСЯ НА ОБОРУДОВАНИИ НЕМЕЦКИХ ФИРМ. ДОБИВАЯСЬ ВЫСОКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ТРУДА, КОМПАНИЯ ВЫПУСКАЕТ КАЧЕСТВЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ СО СРАВНИТЕЛЬНО НИЗКОЙ СЕБЕСТОИМОСТЬЮ.

ПРЕИМУЩЕСТВА МЯСНОЙ ГАСТРОНОМИИ МЯСНИЦКИЙ РЯД

ПРОДУКЦИЯ ООО МПЗ МЯСНИЦКИЙ РЯД ВКУСНАЯ И ДОСТУПНАЯ. ОНА ЗАСЛУЖИВАЕТ ПОЗИТИВНУЮ ОЦЕНКУ ОБЫЧНЫХ ПОКУПАТЕЛЕЙ, КОТОРЫЕ УБЕДИЛИСЬ НА СОБСТВЕННОМ ОПЫТЕ, ЧТО МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ, КОЛБАСЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ СДЕЛАНЫ ПО ПРАВИЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ И НЕ СОДЕРЖАТ СКРЫТЫХ ДОБАВОК. КОМПАНИЯ ЗАБОТИТСЯ О СВОИХ ПОТРЕБИТЕЛЯХ, ЧТОБЫ ЕЖЕДНЕВНО КАЖДЫЙ ЖЕЛАЮЩИЙ МОГ НАСЛАЖДАТЬСЯ ВКУСОМ СВЕЖИХ И ПОЛЕЗНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ. САЙТ МЯСНИЦКИЙ РЯД ЗНАКОМИТ ПОКУПАТЕЛЕЙ С АКТУАЛЬНЫМИ НОВОСТЯМИ КОМПАНИИ, КАТАЛОГАМИ ПРОДУКЦИИ, ТЕКУЩИМИ АКЦИЯМИ.

Преимущества и недостатки Мясницкого ряда по сравнению с конкурентами



БЛАГОДАря СТРОГОМУ КОНТРОЛЮ НА ВСЕХ УРОВНЯХ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСЫ, СОСИСКИ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ МЯСНИЦКИЙ РЯД ИМЕЮТ РЕПУТАЦИЮ ПОЛЕЗНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, В КОТОРЫХ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТОЛЬКО МЯСНОЕ СЫРЬЕ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА, НАТУРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ, СОВРЕМЕННЫЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УПАКОВКИ. КОМПАНИЯ МЯСНИЦКИЙ РЯД КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ РЕГУЛЯРНО ПОПОЛНЯЕТ НОВЫМИ ВИДАМИ КОЛБАС, ДЕЛИКАТЕСОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ.

СЛУЖБА КАЧЕСТВА - СПЕЦИАЛЬНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ, В ВЕДЕНИИ КОТОРОГО НАХОДИТСЯ ОЦЕНКА БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА СЫРЬЯ. ОСНОВНАЯ ЗАДАЧА ЕЕ СОТРУДНИКОВ - НЕ ДОПУСТИТЬ НАРУШЕНИЯ УСТАНОВЛЕННЫХ СТАНДАРТОВ И НОРМАТИВОВ. ОСОБЕННО ТЩАТЕЛЬНУЮ ПРОВЕРКУ ПРОХОДИТ МЯСО НА ПЕРВОМ ЭТАПЕ ПРОИЗВОДСТВА: ПЕДАНТИЧНЫЙ И СКРУПУЛЕЗНЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ, ЛАБОРАТОРНЫЙ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ И ДОКУМЕНТАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ.

С 2010 ГОДА НА ПРЕДПРИЯТИИ НАЧАЛА РАБОТУ ЛАБОРАТОРИЯ, АККРЕДИТОВАННАЯ РОСТ-ТЕСТ. ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ОЦЕНКУ ВНЕШНЕГО ВИДА И КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ЕЖЕДНЕВНО ПРОВОДЯТ ДЕГУСТАТОРЫ.

КОМПАНИЯ МЯСНИЦКИЙ РЯД ЗАКУПАЕТ МЯСНОЕ СЫРЬЕ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ СТАНДАРТАМ. ОСНОВНЫЕ ПОСТАВЩИКИ МЯСА - КРУПНЫЕ АГРАРНЫЕ ХОЛДИНГИ И ПРОИЗВОДИТЕЛИ РФ, КОТОРЫЕ ПРЕДЛАГАЮТ ЛУЧШУЮ ЦЕНУ ПОСТАВКИ. ТАКОЙ ПОДХОД ПОЗВОЛЯЕТ КОМПАНИИ МЯСНИЦКИЙ РЯД В ПОСЛЕДУЮЩЕМ СОХРАНИТЬ СПРАВЕДЛИВУЮ ЦЕНУ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

Преимущества и недостатки Мясницкого ряда по сравнению с конкурентами.



ВЫВОДЫ: ПРАКТИЧЕСКИ ВСЕ КОМБИНАТЫ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ОСНОВНОЙ АССОРТИМЕНТ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ТАКИЕ КАК, ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ, КОПЧЁНОСТИ, МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ, НО НЕ ВСЕ МОГУ ПОСТАВИТЬ НА ПРИЛАВКИ МАГАЗИНОВ ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО, СРЕДИ НИХ, НАПРИМЕР, ЕГОРЬЕВСКИЙ, КЛИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТЫ. ЭТО СВЯЗАНО С ТЕМ, ЧТО ПОСТАВЩИКАМИ СЫРЬЯ ЯВЛЯЮТСЯ НЕ СОБСТВЕННЫЕ ФЕРМЫ И КОМПЛЕКСЫ ПОЛНОГО ЦИКЛА, КАК У ЧЕРКИЗОВСКОГО КОМПЛЕКСА, ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ ОСОБЫМ ПРЕИМУЩЕСТВОМ ПЕРЕД ВСЕМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ. В ОСНОВНОМ СЫРЬЕВАЯ БАЗА КОМБИНАТАМИ РАЗВИТА САМОСТОЯТЕЛЬНО.

ПО АССОРТИМЕНТУ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ МОЖНО ВЫДЕЛИТЬ КЛИНСКИЙ ЗАВОД С «ДЕТСКОЙ СЕРИЕЙ» ПРОДУКТОВ, РАМЕНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ, ГДЕ ИЗГОТАВЛИВАЮТ УТИНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ, А ТАКЖЕ ИМЕЕТСЯ КОШЕРНАЯ ПРОДУКЦИЯ (ПРОВЕРЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ НАИВЫСШЕГО КАЧЕСТВА) ПОД БРЕНДОМ «ЭЛЬЙОН». В АССОРТИМЕНТЕ МЯСНИЦКИЙ РЯД МНОГО ДИЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВЕДЕННОЙ ИЗ ПОСТНОЙ ГОВЯДИНЫ.

НА ВСЕХ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ЗАВОДАХ ИМЕЮТСЯ СЛУЖБЫ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ ЗАНИМАЮТСЯ ОЦЕНКОЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ. НЕ ОСТАЮТСЯ БЕЗ КОНТРОЛЯ И ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ. В МЯСНИЦКОМ РЯДЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЕСПЕЧЕНО МЕЖДУНАРОДНОЙ СИСТЕМОЙ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ГОСТ Р ИСО 22000 – ЭТО ТОЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ БЕССПОРНЫМ ПРЕИМУЩЕСТВОМ, Т.К. НЕ ВСЕ КОМБИНАТЫ ОБЕСПЕЧЕНЫ ТАКОЙ ВЫСОКОЙ СИСТЕМОЙ КОНТРОЛЯ.

СЛЕДУЮЩИМ ЭТАПОМ МОЖЕТ БЫТЬ НАЛИЧИЕ ЛОГИСТИЧЕСКИХ ЦЕНТРОВ И СОБСТВЕННЫХ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК. «СИСТЕМОЙ СВЕЖЕСТИ 24 ЧАСА» ОБЛАДАЕТ ЧЕРКИЗОВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ, ТОЧКИ ПРОДАЖ РАСПОЛОЖЕНЫ НЕ ТОЛЬКО В РФ, НО И В НЕСКОЛЬКИХ СТРАНАХ СНГ. МЯСОКОМБИНАТ ЦАРИЦЫНО ТАКЖЕ ИМЕЕТ СОБСТВЕННЫЙ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР – ПОСТАВКА ПРОДУКЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В БОЛЕЕ ЧЕМ 340 ГОРОДОВ РФ. ИМЕЕТСЯ СЕТЬ СОБСТВЕННЫХ ТОРГОВЫХ ДОМОВ И ДИСТРИБУТОРОВ ПО ВСЕЙ СТРАНЕ.

В МЯСНИЦКОМ РЯДЕ ТАКЖЕ НАЛАЖЕНА СИСТЕМА ЛОГИСТИКИ, И ОЧЕНЬ ХОРОШО РАЗВИТА СОБСТВЕННАЯ ФИРМЕННАЯ ТОРГОВАЯ СЕТЬ. МЯСНИЦКИЙ РЯД МАГАЗИНЫ ИМЕЮТ ЦЕННЫЕ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ ПРЕИМУЩЕСТВА: МАКСИМАЛЬНО ШИРОКИЙ ВЫБОР ПРОДУКТОВ; ЕЖЕДНЕВНЫЙ ЗАВОЗ СВЕЖЕГО ТОВАРА; ГАРАНТИРОВАННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ; УЗНАВАЕМЫЙ ЯРКИЙ СТИЛЬ ОФОРМЛЕНИЯ МАГАЗИНОВ; ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОСТЬ И КОМПЕТЕНТНОСТЬ. МАГАЗИНЫ МЯСНИЦКИЙ РЯД РЕГУЛЯРНО ПРОВОДЯТ АКЦИИ, В ХОДЕ КОТОРЫХ ПОКУПАТЕЛИ МОГУТ ПРИОБРЕСТИ ПОЛЮБИВШИЕСЯ ПРОДУКТЫ СО СКИДКОЙ.