

Сделано на Смоленщине!

№1 (октябрь 2018 г.)

ТАК ДЕРЖАТЬ!

Кооперация: начало большого пути

Известно, что в любом деле, если объединить усилия, можно получить качественно новый результат, преодолеть такие препятствия, с которыми сложно справиться в одиночку. Справедливо это и для сельского хозяйства: в субъектах страны создаются сельскохозяйственные кооперативы. Смоленская область не отстает. Сельхозкооперация объединила наших фермеров. Позитивный эффект они ощутили уже на практике. В 2013 году в регионе был создан сельскохозяйственный потребительский бытовое кооператив «Смоленский производитель». На данный момент он объединяет 12 хозяйств

И нам есть чем похвастаться! Такая форма организации труда поспособствовала развитию и расширению сельхозпроизводства на селе, помогла в решении вопросов им-

портозамещения и даже повышения уровня жизни в сельской местности. Потенциал сельхозкооперации также был использован, чтобы создавать условия для самозанятости

селян и появления новых брендов экопродукции.

– «Смоленский производитель» начал свою работу с собственной круглогодичной сети по реализации молока и молочных

продуктов в Смоленске, включающей 17 автоматизированных комплексов-молококоматов. Помимо этого, кооператив работает с муниципальными дошкольными учреждениями областного центра, кондитерским цехом «Амulet», в магазинах сети: «Романишин», «Богатырская еда», а также осуществляет поставку продукции в региональные учреждения здравоохранения. Более

того, кооператив заключил договор со Смоленским потребсоюзом, благодаря чему получил возможность представлять свою продукцию в магазинах сети РАЙПО, – рассказал генеральный директор ОАО «Смоленское» по племенной работе, депутат Смоленского городского совета Николай Шумейко. В прошлом году Смоленская область впервые приняла участие в програм-

ме грантовой поддержки сельскохозяйственных потребительских кооперативов. По итогам конкурса на предоставление грантов в число победителей вошел и «Смоленский производитель», что позволило реализовать на территории региона первый масштабный проект по развитию сельскохозяйственной кооперации в сфере молочного животноводства.

«Свежко» накормит и напоит смолян

КРУПНЫМ ПЛАНOM

Марка «Лидочкино молоко» давно известна в Смоленске и области. Смоляне покупают молочную продукцию в молочных автоматах и магазинах. Теперь предприятие при поддержке администрации региона и лично губернатора Алексея Островского открыло в Смоленском районе вблизи деревни Кошино цех по переработке молока. Несмотря на скромное название «Цех» – это полноценный завод, оснащенный современным оборудованием российского производства и выпускающий натуральную молочную продукцию. В его строительство инвестировано 55 миллионов рублей. Социальный эффект – 45 новых рабочих мест. Мощность завода по переработке молока – 10 тонн в сутки. Вся молочная продукция производится из собственного сырья компании, а также сырья местных производителей, входящих в кооператив «Смоленский производитель». Потребители предлагают весь классический ассортимент «молочных»: масло, творог, сметану... Продукция уже поступила в молококоматы, на прилавки магазинов Смоленска. В дальнейшем ее планируют поставлять в федеральные сети и в социальные учреждения, как областного центра, так и других районов области.

– Мы выкупили производственную базу бывшего МУП «Кошино». Нам достался современный для советского времени животноводческий комплекс, построенный в 1983 году. Правда, в очень разграбленном состоянии. Фермы

тамы приспособлены под беспривязное содержание скота, навозозудание производится гидросмывом, есть лагуны-навозонакопители. Хотя от этого более-менее целыми остались только стены и крыша, все остальное растащили.

Полным ходом шло восстановление. Под молочный завод мы реконструировали двухэтажное здание мастерских, которое идеально подходит для технологических линий. Выполнили отделку,

тонн молока в сутки: «Когда мы начали осваивать данные площади в рамках инвестпроекта, то поняли, что запланированные 10 тонн в сутки – далеко не предел наших возможностей. Поэтому было принято решение внести изменения в проект и увеличить производственные мощности до 30 тонн молока за смену. Мы уже приобрели необходимое оборудование. В то же время наша основная задача – крепко встать на ноги и найти надеж-



протянули электросети. Мощность завода хватит на переработку 10 тонн молока в сутки. На сегодняшний день здесь перерабатывается 8 тонн сырого молока в смену. Выход на полную проектную мощность запланирован на 2021 год – отметил Николай Шумейко.

Также Николай Николаевич подчеркнул, что кооператив ставит перед собой цель выйти на объем переработки 30

тонн молока в сутки, так как от этого зависит эффективность всей дальнейшей работы. Как только мы выйдем на полную мощность, сможем приступить к осуществлению новых проектов».

10 сентября глава региона Алексей Островский посетил новый цех по переработке молока и осмотрел производственные помещения. По словам Николая Шумейко, «сердцем цеха» является автоматизированная установка, где осуществляются 4 процесса переработки молока: пастеризация, сепарация, гомогенизация и вакуум-деаэрация.

Сейчас здесь производится порядка 10 наименований натуральной молочной продукции (молоко, сливки, а также сметана, кефир и ряженка разной степени жирности



СКАЗАНО

В завершение рабочего визита Алексей Островский подчеркнул: «Николай Николаевич, Вы – большой молодец, что такое предприятие создали. Этот наглядный пример – лучший ответ на необоснованную критику тех, кто говорит, что у нас в регионе нет развития сельского хозяйства и переработки молока. Большое Вам спасибо за то, что и новые рабочие места для смолян создаете, и пополняете налогооблагаемую базу. Уверен, жители региона по достоинству оценят вкус и качество продукции под брендами «Свежко» и «Смолпродукт». Успехов Вам!».

и др.), которая скоро будет представлена смолянам под брендом «Свежко». Рассказывая губернатору об истории его возникновения, Николай Шумейко пояснил: «Когда мы начали реализовывать проект, то задумались над созданием так называемого зонтичного бренда, который объединил бы всю нашу продукцию. Мы провели серьезную работу и путем долгих дебатов, наконец, пришли к этому названию. Почему именно «Свежко»? Во-первых, так зовут нашу синюю птицу удачи, которая изображена на логотипе компании. А, во-вторых, это созвучно со свежим молоком».

Далее Алексей Островский продегустировал продукцию, выпускаемую на предприятии. Глава региона высоко оценил ее качество: «Шикарная ряженка, и кефир тоже отличный!».

Обращаясь к руководителю проекта, губернатор подчеркнул:

«Я рад, что Вы приняли решение выходить на кооперацию и пришли к пониманию, что нужно потенциально увеличивать мощности, объемы, не ограничиваясь производимыми на данный момент 8, а в ближайшей перспективе и 10 тоннами. Что касается расширения рынков сбыта, то я прошу Вас, Антон Александрович (Афоньев, начальник департамента инвестиционного развития), предметно проинформировать Николая Николаевича (Шумейко) о возможности, которые дает сельхозтоваропроизводителю созданный по моей инициативе региональный торговый бренд «Смолпродукт». Уже сегодня, Николай Николаевич, молочную продукцию, производимую на

Вашем предприятии, можно реализовывать под брендом «Смолпродукт», как минимум, в магазинах крупнейшего российского ритейлера «Икс 5 Ритейл Групп» (объединяет торговые бренды «Пятерочка», «Карусель», «Перекресток») на территории Смоленской области. Это существенно поможет Вам обеспечить сбыт. Также предлагаю подумать относительно выхода в региональные и федеральные сети. Уверен, мои подчиненные окажут Вам всемерное содействие в данном вопросе, но инициатива, безусловно, должна исходить от Вас».

В свою очередь, Николай Шумейко заявил, что эта работа уже началась: «На данный момент мы ведем переговоры со «Смолпродуктом» по вопросам ценовой политики и объемов поставляемой продукции. Кроме этого, нам необходимо пройти производственный аудит. Все эти процедуры займут в общей сложности несколько месяцев. Ожидаем, что наши товары под брендом «Смолпродукт» появятся на прилавках смоленских магазинов уже в конце нынешнего года».

Ольга ГРАДОВА.

В ТЕМУ

В СМОЛЕНСКЕ ПЛАНИРУЕТСЯ СОЗДАТЬ СЕТЬ ФЕРМЕРСКИХ МАГАЗИНОВ

Кроме того, Николай Шумейко немного приоткрыл планы на будущее, в котором мы наконец-то сможем без проблем приобрести качественные продукты питания, сделанные на Смоленщине, по ценам производителей.

– Сегодня мы находимся в начале большого пути, который надеемся пройти совместно с нашими коллегами, партнерами, единомышленниками – сельхозтоваропроизводителями Смоленской области. Речь идет о создании сети фермерских магазинов. Так мы будем предлагать смолянам фасованное молоко, сливочное масло, творог, сметану. Кроме того, у покупателей появится возможность приобрести широкий ассортимент продукции от смоленских производителей: свинину, говядину, кондитерские изделия, мед, картофель, капусту, морковь, тыквы, кабачки, свеклу... Возможно, на прилавках появится и мясо птицы: бройлеров, индеек, цесарок, гусей, уток... Считаю, что при хорошем качестве продукта мы вполне сможем конкурировать с большими торговыми сетями.



Все только высокого качества!

НАШИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Генеральный директор ОАО «Смоленское» по племенной работе, депутат Смоленского горсовета Николай Шумейко открыл планы на будущее, в котором мы наконец-то сможем без проблем приобрести качественные продукты питания, сделанные на Смоленщине, по ценам производителей.

СКАЗАНО

Николай ШУМЕЙКО:

— Так или иначе, но сложно не согласиться с тем, что объединяться нужно. Вместе — легче и проще. В современных реалиях кооперация поможет предприятиям не только «быть на плаву», но и развиваться. Кооператив «Смоленский производитель» объединяет производителей в плане выработки (поставка сырья) продукции. Тем самым все его участники наращивают объемы и расширяют производство. Совместно, при участии малого бизнеса, мы решаем проблему сбыта продукции, ищем альтернативный путь, который позволит конкурировать с большими торговыми сетями. Речь идет о создании сети фермерских магазинов. Так мы предлагаем смолянам молоко и весь классический ассортимент молочной продукции: сливочное масло, творог, сметану. Другие смоленские производители предоставляют смолянам хлеб, свинину, говядину, кондитерские изделия, мед, картофель, капусту, морковь, тыквы, кабачки, свеклу... В итоге диалог всех заинтересованных сторон даст качественный рынок развития фермерства в регионе.



ОТ РЕДАКЦИИ

В Смоленской области при-
дается большое значение
развитию торгово-экономи-
ческих связей с Беларусью.
Для соседей создаются вы-
годные условия работы, их
продукция заняла львиную
долю нашего рынка, они же
в свою очередь ответные
шаги не предпринимают, ни
ярмарок, ни магазинов смо-
ленских производителей на
их территории не увидишь.
Федеральные власти часто
говорят о возрождении рос-
сийского конкурентоспособ-
ного сельского хозяйства. А
ему, чтобы быть таковым,
нужна звонкая монета, кото-
рую братья-белорусы у него
забирают. Братство, оно,
конечно, хорошо, традиции

надо поддерживать и разви-
вать. Но, что касается денег и
прибыли, извините, бюджеты
у нас разные.

Резюмируем: патриотизм
должен идти и на экономи-
ческом уровне. Покупая про-
дукцию местных производи-
телей, мы должны помнить,
что наши деньги остаются в
области. А это и заработная
плата, и налог на прибыль, и
налог на землю, на которой
все это произведено. Если
мы, покупатели, и наши не-
большие магазины поддер-
жат производителей, то они
отплатят нам качественной
и, что немаловажно, доступ-
ной продукцией. Это именно
тот случай, когда все могут
остаться в выигрыше!



Смоленский хлебозавод "РУСЬ"

Для жителей Смоленска продукция хлебоза-
вода «Русь» и «Выпечки по-домашнему» уже не в
новинку. Смоляне давно благодарят хлебопек-
ов за хлеб и сдобу — вкусные, ароматные, полезные.

Искушенный покупатель
знает: одни и тот же хлеб
у каждого производителя
разные. Казалось бы, все
придерживаются одного
ГОСТА, рецептуры, но... про-
дукция отличается! Вот и у
хлебозавода «Русь» — вкус
особенный. Вдохнешь аро-
мат и понимаешь: запах
детства!

История хлебопечного
предприятия насчитывает
меньше 10 лет (она нача-
лась с августа 2012 года), но
за столь короткий срок его
продукция успела завоевать
доверие и популярность у
смолян. Работники здесь,
по мнению руководства,

основная ценность. Это тру-
женики с большим стажем,
имеющие богатый опыт,
знания и любовь к своему
делу.

— У нас работает 20 со-
трудников. Когда откроем
новый завод, планируем
увеличить их число на 30-
40%. К каждому работнику
у меня свой подход, довери-
тельное отношение — и они
платят тем же, выкладывая
на 100 процентов. Так что
не приходится краснеть
за продукцию. Я уверен,
что с такими сотрудниками
предприятие будет процве-
тать, — признался нам ди-
ректор Владимир Жигунов.



Благодаря натуральным
ингредиентам хлеб
«Русь» и через неделю
остается мягким.

Все виды продукции вы-
пекаются по технологиям
СССР, каждое изделие сер-
тифицировано и задеклари-
ровано, прошло проверку на
качество. Опыт, знание дела,
современное оборудование
позволяют достичь высокого

СКАЗАНО

Владимир Жигунов:

— Есть такой принцип:
если человек не идет
вперед, значит, он идет
назад. Это же касается
и работы предприя-
тия: только развиваясь,
улавливая тенденцию
в изменениях покупа-
тельских предпочтений
и реагируя на них, можно
и в будущем обеспе-
чить устойчивый спрос
на продукцию.

качества выпекаемых из-
делий, без добавок, разрых-
лителей и усилителей вкуса.
И в этом, пожалуй, один из
секретов народной любви.

— Мы хотим, чтобы наши
дети ели натуральную про-
дукцию. Всегда объясняем
продавцам и покупателям,
что, например, ржаной хлеб
должен быть тяжелым и
твердым, а не представлять
собой вату, которую смал,
и она вновь приняла свою
форму. Мы не хотим гнаться
за гипермаркетами, под-

страиваться под них даже
за счет увеличения обо-
рота. Наш принцип — печь
натуральные и полезные
для здоровья продукты, —
отметил Владимир Жигунов.

Конечно, не чужды пека-
рам и новшества. Ассорти-
мент постоянно расширя-
ется. Здесь пекут 8 видов
черного хлеба и 12 — белого.
Покупателям предлагают
черный хлеб бездрожжевой,
классический, пшеничный,
дарницкий, немецкий с се-
мечками, батон городской,
подмосковный, нарезной,
пшеничный, ромашки и мно-
гие другие. Наряду со сдоб-
ными изделиями, ватрушка-
ми, плюшками, рулетиками,
майскими сдобами тут выпу-
скают 50 наименований сло-
еных изделий: круассаны,
слойки, а также песочные из-
делия: сочники с творогом.
Что касается поставщиков,
хлебозавод «Русь» и «Вы-
печка по-домашнему» выби-
рают для работы смоленских
производителей.

Продукцию хлебоза-
вода «Русь» и «Выпечки по-
домашнему» можно найти
в фирменных киосках Русь,
в небольших магазинах и в
«Лаваше». Есть планы часть
нашей продукции, снеки, бу-
лочки в упаковке, продавать
в автоматах.

— С руководителем этого
предприятия Николаем Шу-
мейко мы давно знакомы.
Нас объединяет убеждение,

что смоляне должны есть
качественные продукты. По-
тому у нас появилась идея
открыть сеть магазинов
смоленских производителей,
где будет представлена
местная продукция: молоко,
хлеб, мясо, мед. Я знаю, что
в некоторых регионах такие
магазины успешно работа-
ют. Уверен, что в регионе
должно быть 80 % продук-
ции местного производства
и 20 % сторонней. Тогда и
качество будет достойное,

и цены. От этого развива-
ется сельское хозяйство,
переработка, заводы. А это
соответственно рабочие ме-
ста, налоги... — подчеркнул
Владимир Жигунов.

Когда откроется новый за-
вод, хлебопеки планируют
поставлять свою продукцию
и в социальные учрежде-
ния: детские сады, школы.
Запустить производство
планируют в конце октября.

Екатерина
ПРУДНИКОВА.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Первоначально завод будет производить 5 тонн
продукции в сутки, далее объемы планируется уве-
личить до 10-15 тонн. Владимир Жигунов отмечает,
что при увеличении объемов производства стоимость
продукции значительно уменьшится.

Так, здесь будут производиться хлеб, хлебобулоч-
ные изделия, сладкая сдобная выпечка, сытная сдоб-
ная выпечка, изделия жареные во фритюре, изделия
из слоеного теста, кондитерские изделия, общепит.

Цена батона «Подмосковный» составит 16-17 ру-
блей, стоимость пирожков с разной начинкой будет
всего 9 рублей, пончиков — 6 рублей. Это самая кон-
курентная цена на Смоленском рынке.

**СМОЛЕНСКИЙ
ХЛЕБОЗАВОД
«Русь»**

*Только натуральные
продукты,
без химических добавок*

- Хлеб
- Хлебобулочные изделия
- Сладкая сдобная выпечка
- Сытная сдобная выпечка
- Изделия жареные во фритюре
- Изделия из слоеного теста
- Кондитерские изделия
- Общепит

Сайт: Выпечка 67 РФ
Телефоны: 8 (4812) 33-00-39; 8 (4812) 41-33-03

«Амулет» на блюдечке

«И пусть наш добрый «Амулет»,
Кусочком каждым дарит счастье,
Хранит ваш дом от зла и бед».

Сегодня «Амулет» одна из самых любимых и известных кондитерских Смоленской области. Компания работает на рынке более 20 лет. Ее философия имеет в основе три ключевых аспекта: неизменное качество продукции, забота о покупателях, а также профессиональный и сплоченный коллектив. «Амулет» вкладывает в свои торты душу, так, как это делали для нас мамы и бабушки. Поэтому они получаются ароматные и нежные.

– Мы поддерживаем самые высокие стандарты качества продукции за счет использования современных технологий производства, оборудования и высокой квалификации наших сотрудников, а также применяем сырье наивысшего класса. Порою очень сложно найти по-настоящему достойных поставщиков. К сожалению, многие из них преследуют, прежде всего, свои интересы, а не интересы покупателей. Поэтому мы долго выбирали себе поставщиков с высоким качеством продукции. Так, ранее мы работали с молочным комбинатом «Роса», где брали натуральные сливки, масло. После того, как он закрылся, мы длительное время искали себе поставщика натуральных сливок и даже не предполагали, что сможем найти местного производителя. Когда представитель ОАО «Смоленское» Андрей Викторович Мокин привез нам пробную партию сливок, выяснилось, что они недостаточно жирные для нас (дело в том, что в кондитерском производстве нужна строго определенная высокая жирность сливок). Тогда директор Николай Шумейко пригласил меня к себе на предприятие на экскурсию. Я посмотрела, как в его хозяйстве доят коров, куда поступает молоко, как формируются сливки. Затем мы пошли к ним в лабораторию и вме-

сте добились нужной нам жирности сливок. Такой индивидуальный подход к заказчику в наше время редкость! И с тех пор мы работаем с ОАО «Смоленское» и очень довольным этим сотрудничеством. Они учитывают все наши замечания и предлага-

продолжаем мы разговор. Отметим, у кондитерской «Амулет» заключен договор с лабораторией, которая проверяет всю произведенную продукцию. «Наша работа – это большая ответственность, и мы должны знать, что можем смело смотреть в



ния. У нас нет конфликтов и нареканий друг к другу, – рассказала нам заместитель директора по производственным вопросам кондитерской «Амулет» Любовь Максимова.

– Мы производим продукцию не повседневного спроса. Торты, как правило, покупают на дни рождения, юбилеи, детские праздники. Поэтому нам хочется, чтобы торт приносил радость, как своими вкусовыми качествами, которые должны быть на высшем уровне, так и дизайном. При создании тортов берутся только натуральные и полезные для здоровья продукты. Используем кондитерские ингредиенты высокого качества. Все продукты строго контролируются, тщательно хранятся и пускаются в начинки и крема непосредственно перед выпуском торта, строго соблюдая все сроки хранения. А главное, каждый торт готовится с большой любовью, –

глаза каждому покупателю, обязаны быть уверены, что наши торты дарят людям праздник. Когда мы будем уважать себя и тех, для кого мы работаем, тогда можно будет говорить о здоровье нации», – подчеркнула Любовь Ивановна.

Наша собеседница уверена: не за горами время, когда люди поймут, что нужно есть продукты без химии и добавок: «Мы сейчас возвращаемся к тому, что потеряли в 90-х годах – к культуре потребления, культуре общения и уважению друг друга. Нужно радоваться не ежедневной выгоде, а тому, что ты производишь. И наши работники, начиная от кондитера и заканчивая продавцом, вкладывают душу в тот торт, который потом будет стоять на столе покупателя. В итоге смоляне радуются вкусу нашего торта, а мы рады тому, что рады они...»

Отметим, фирменные магазины кондитерской «Амулет» располагаются во всех районах Смоленска, а также в городах Ярцево и Сафоново.

И помните: для удовольствия не нужен повод!



Мед «от Московцева»: качество, проверенное временем

Уже 26 лет Владимир Московцев занимается производством меда. В далеком 1992 году открылось его пчеловодческое хозяйство. Тогда это была маленькая пасека, насчитывающая 50 семей. Сейчас у Владимира Яковлевича 350 семей, размещенных на 10 точках в 15-20 километрах от города Духовщины. Пчеловод предлагает своим покупателям ароматный мед высочайшего качества. Корреспондент «Сделано на Смоленщине» встретился с производителем и выяснил, чем же уникален мед «от Московцева», который пользуется спросом не только в Смоленской области, но и за ее пределами.



Опытные люди знают, что в пчеловодстве день упущен – год потеряешь. Вот и в хозяйстве Владимира Московцева в весенне-летний период каждая минута на счету, а работа закипает с раннего утра, иногда приходится и ночью прихватывать. Потому и застать его было не просто. Но, к счастью, встреча состоялась.

«Природа в Духовщинском районе подкупает своей первозданностью», – говорит наш собеседник. Произрастающие здесь травы и растения обеспечивают отличный медосбор для пчел. А потому можно быть уверенным, что пчелосемьи соберут экологически чистый и полезный мед.

– Наш мед собран в основном из дикорастущих трав, сеяных – в нашем районе просто нет. Вообще, надо отметить, что мед везде разный. Более того, говорю по опыту: вкус его отличается даже в местах, расстояние между которыми всего 10 километров. Также вкус меда может зависеть от погодных условий. Вот, например, липа выделяет нектар раз в пять лет, таким

образом, чисто липового меда у нас не бывает, но есть мед с примесью липы. Кроме того, мед у нас не монофлерный а полифлерный, то есть разнотравный. А оно опять же из года в год разное. Или вот зацвел одуванчик, но тут на неделю зарядили дожди, соответственно, его в меде уже не будет, – подчеркнул пчеловод.

На пасеке Владимира Яковлевича Московцева можно найти огромный выбор полезных продуктов пчеловодства, а потому со сбытом в этом хозяйстве трудностей нет: есть и свои постоянные покупатели, и оптовики, и немало планов на перспективу.

Так, жители Смоленска могут купить продукцию «от Московцева» в супермаркетах «ВУС», «Центрум», «Нахимовский», «Николаевский», «Евроторг», в автоматах по продаже молока ОАО «Смоленское». Также она представлена в магазинах города Ярцево и в Подмошье.

Обсуждая тему создания в областном центре магазинов местных производ-

НАША СПРАВКА

Основное направление деятельности КФХ «Московцев» – производство и реализация продуктов пчеловодства: меда, пыльцы цветочной сухой и свежемороженой, прополиса, маточного молочка, пчелопакетов, пчеломаток плодных, восковых свечей. От каждой пчелосемьи в КФХ «Московцев» получают не менее 15-20 кг товарного меда и около 1 кг воска. Откачка меда происходит в специально подготовленном помещении. Для фасовки и упаковки продукта используется современное импортное оборудование. Мед до реализации хранится в помещении с усиленной вентиляцией.

дителей наш собеседник говорит следующее: «Мне предлагали разместить свою продукцию на крытом эко-рынке на улице Кашена, но я считаю так: мой товар – не первоочередного значения, и отдельно держать точку на рынке невыгодно. Вот молокоматы нам удобны, поскольку там можно купить разные продукты: молоко, булочки, мед. И в специальных магазинах смоленских товаропроизводителей я бы с удовольствием представил свой мед».

Виктор НОВИКОВ.



Амулет – кондитерская со вкусом

- Рыленкова, 43
- Крупской, 43/2
- Пржевальского, 12
- Генерала Паскевича, 5
- Ново-Киевская, 7
- Матросова, 12
- Гагарина проспект, 19
- Беляева, 5, 27 павильон
- Твардовского, 4 (с 01.11.18 переезжает Твардовского 15)

- Седова, 20
- М. Соколовского, 1/5
- 12 лет Октября, 15
- М-н Королевка, 21
- Строителей проспект, 105 павильон
- Рыленкова, 22 отдел.
- Павильон на рынке по ул. Нахимова – Багратиона

- г. Сафоново, ул. Советская, д. 5
- г. Ярцево, ул. Гагарина, д. 7/18

Тел.: +7(4812) 28 21 27; +7-920-301-43-36; +7 9203008788 (вайбер)
сайт: <https://vk.com/1amulet67>

Беседовала Полина ЕЛЕНОВА. Фото Виталия ШАДРИНА.

Смоляне выбирают молоко без хитростей

Молоко – один из самых желанных продуктов на нашем столе. По потребительскому спросу оно может сравниться разве что с хлебом. Молоко обладает высокими питательными свойствами. Оно по вкусу, как взрослому, так и малышу.

На прилавках магазинов найдется любое молоко: жирное питательное и обезжиренное «диетическое», стерилизованное и пастеризованное, с небольшим сроком годности и то, что не испортится в течение девяти месяцев. Что выбирают смоляне?

Оказывается, наши земляки при покупке молока обращают внимание на его экологическую чистоту. Лишь немногие признаются, что для них важнее цена, поэтому приобретают, что подешевле или по акции. Таковы итоги нашего опроса.

Светлана, домохозяйка:

– Защита прав потребителей во многом лежит на плечах самих потребителей. Нужно тщательно обращать внимание на то, что ты ешь. Поэтому молоко в магазинах и супермаркетах стараюсь не брать. Там попадает просроченное. Хожу за ним в молокозавод, где оно натуральное: свежее и вкусное. В общем, доверяю нашему смоленскому производителю. Вообще же, если вы вдруг купили некачественную продукцию в магазине, советую «кляузничать» в Роспотребнадзор. Своим негодованием на кухне по поводу невкусного молока или жидкой сметаны ситуацию с места не сдвинуть.

Татьяна, врач:

– Если вы хотя бы однажды пили настоящее парное молоко, молочные продукты из магазина вам могут казаться странными – «порошковыми», сомнительного вкуса и качества. Я покупаю молоко у соседей, которым его привозят из села. Хорошее, вкусное... Без хитростей! Молоко из супермаркета? Ни в коем случае! Во-первых, неизвестно, откуда закупает молоко фирма-производитель. Во-вторых, а молоко ли там вообще или порошкообразный заменитель-химикат? Ведь срок хранения у магазинного молока довольно велик, что говорит о наличии в нем консервантов.

Елена Григорьевна, учитель:

– Определить качество молока «на глазок» невозможно, поэтому приходится доверять своему вкусу и личным ощущениям. Я бы очень хотела постоянно пить деревенское молоко, но, к сожалению, чаще всего приходится покупать его в магазине. Хотя такое молоко не может гарантировать стопроцентное качество и свежесть. Вот недавно купила молоко в супермаркете, открыла дома и обнаружила, что оно кислое, хотя срок годности еще не истек... Было бы отлично заказывать доставку молока и молочной продукции из села на дом. Но пока о таких предложениях в Смоленске я не слышала.

Евгений, системный администратор:

– Я родом деревни, и раз в неделю его с завидным постоянством меня мучает ностальгия по «бабушкиному молоку», которое «только что из-под коровы». Свою тоску по малой родине удовлетворяю на рынке, покупая ценный натурпродукт с рук. Ведь главный признак качественного молока – «чистая бабуля». В общем, годами покупать свежее молоко у проверенной молочницы, которая дорожит своим «имиджем» и тщательно следит за здоровьем животного, – это отличный вариант.



Виталий, менеджер:

– Живое молоко жители Смоленска пьют не чаще, чем видят живую корову у себя во дворе. К сожалению, сегодня многие школьники убеждены, что коровы доятся не только молоком, но и сразу кефиром по 56 рублей за литр. В общем, приходится довольствоваться тем, что приготовлено и расфасовано на заводах. Моя семья пьет смоленское молоко. Покупаем в магазине, который расположен в доме, в котором мы живем. Считаю, в магазинах в первую очередь должна быть представлена именно линейка продуктов местных производителей и переработчиков.

Ирина Романовна, пенсионерка:

– Я раньше покупала молоко у «проверенной» бабушки из деревни. Но однажды узнала, что у нее заболела корова, а она не прекратила продажи, успешно торговала молоком каждый день. Я была возмущена и прекратила брать у нее молоко. А ведь многие бабушки на селе просто не проверяют своих коров на наличие различных болезней. Хотелось бы покупать молоко из деревни, но с гарантией проверки. Поэтому я открыла для себя молокомамы. Там продают качественное молоко «из-под коровы», за которой ведется постоянный контроль.

КУДА ЖАЛОВАТЬСЯ?

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области.

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, 26.

Приемная (4812) тел.: 38-25-10.

Факс: (4812) 55-25-49.

E-mail: rpn@67.

rosptrebnadzor.ru.

Web – сайт:

67.rosptrebnadzor.ru.

Режим работы: с 9.00 до 18.00.

Пятница с 9.00 до 16.45.

Перерыв с 12.00 до 12.45.

Выходные: суббота, воскресенье.

Горячая линия: 8-800-100-90-50.

А КАК У НИХ?



В Великобритании популярна услуга доставки свежего молока на дом. Каждое утро молочник на машине привозит бутылки с молоком во все дома определенного района. Причем вам обязательно вставить рано, чтобы расплатиться с молочником. Бутылки с необходимым количеством молока оставляют прямо у вас на пороге, а ежемесячный счет вы получаете почтой. Еще одно обязательное условие доставки: стеклянные бутылки от молока вы не выбрасываете, а споласкиваете и оставляете все на том же пороге. А утром молочник забирает пустые бутылки и оставляет свежее молоко. Таким образом, это еще и экономия. И в каждой семье дети на завтрак получают свежее молоко, что очень полезно для здоровья.

ЦИФРЫ

380 литров в год – медицинская норма потребления молока в России.



ЧТО ПОЧЕМ?

50 руб. / л
Смоленск (Россия)

Самая распространенная цена за литр молока в смоленских супермаркетах

45 руб. / л
Великобритания

В Англии 1 л цельного молока стоит 0,52 фунта.

66 руб. / л
США

В Америке 1 л продается за \$1,01, около 66 рублей за литр.

68 руб. / л
Дания

В Дании литр молока – 6,72 датской кроны, в рублях – 68 за литр.

65 руб. / л
Германия

В Германии – 0,86 евро.

52-61 руб. / л
Украина

На Украине цена на цельное молоко колеблется от 22 до 26 гривен.

38 руб. / л
Казахстан

В Казахстане 1 литр стоит 211 тенге.

39,27 руб. / л
Беларусь

Самое дешевое молоко в Белоруссии – 1,26 белорусских рублей.

Будьте здоровы! Пейте продукты достойного качества!

Беседовала Полина ЕЛЕНЕВА. Фото Виталия ШАДРИНА.