

УДК 637.4:658.562

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА В ШИРОКОМ АССОРТИМЕНТЕ

Жемчужников М.Е., коммерческий директор
АО «Птицефабрика Роскар»

Аннотация: В статье описана, товарная политика птицефабрики «Роскар», а также приведено обоснование продуктовой линейки.

Abstract: “Roscar” poultry factory product policy has been described in the paper and the product line substantiation has been given.

Ключевые слова: товарная политика, система качества, безопасность пищевых продуктов, обогащенное яйцо, яичный бренд.

Key Words: product policy, quality system, poultry safety, enriched egg, egg brand.

«Бренды «Роскар» можно описать тремя словами — вкуснее не бывает. Это слоган и в то же время одно из основных направлений работы птицефабрики. Мы выпускаем высококачественную натуральную продукцию, постоянно расширяем ассортимент, стремимся к совершенству на всех технологических этапах. Вкусовые качества наших товаров отличаются, и для этого мы делаем очень много, вкладывая большие деньги в корма и производство, в системы контроля качества и прослеживаемость по всей цепочке — начиная от кормов и заканчивая полкой магазина».

Краеугольным камнем в товарной политике Роскара стало право покупателя на безопасную и качественную продукцию. На предприятии внедрена концепция HACCP, система качества сертифицирована по ISO 22000, внедрен стандарт OHSAS 18001:2007. В августе 2012 года предприятие прошло сертификацию системы менеджмента безопасности продукции по международному стандарту FSSC, который является схемой, признаваемой Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI) в качестве основы для сертификации систем управления безопасностью пищевых продуктов (FSMS) в цепочках поставки пищевых продуктов во всем мире. Помимо сертификации производственных процессов, птицефабрика прошла систему сертификации продукции по критериям экологичности, получила право на маркировку «ЭКО тест плюс». Все это способ сообщить покупателю о высоком качестве товара. Главная задача — донести до ритейлеров и покупателей,

что продукт должен быть честным, то есть натуральным. У предприятия нет цели накормить как можно большее количество людей. Перед нами стоит другая задача: потребителя должны достигнуть только качественные, вкусные и полезные продукты. При производстве своей продукции, «Роскар» использует только натуральные компоненты — никаких ГМО и химических добавок.

В конце 1990-х Роскар принял ключевое для своего развития решение — переместил акцент с увеличения объема производства на качество выпускаемой продукции, первым на российском рынке стал



позиционировать товарное яйцо. Так появился первый яичный бренд в России: «Экстра» — яйцо с ярким, насыщенным желтком, богатым каротиноидами. Позже на Роскаре был реализован проект по выпуску яиц с повышенным содержанием полезных веществ — с добавлением йода, селена и Омега-3, яиц, обладающих оздоровительным эффектом.

Решение о производстве брендированного яйца было рискованное, оно привело к снижению доходности. Конкурентное преимущество в виде яркого желтка, поддержание

традиционного качества, наличие полезных веществ, презентабельная упаковка — все это увеличило себестоимость продукта. Для привлечения своей целевой аудитории фабрика вложила средства в маркетинговые исследования, рекламные компании. Сложность продажи яиц с повышенным содержанием полезных веществ в том, что внешне они не отличаются от обычных яиц, их ценность определяется только содержанием питательных веществ, которые в итоге оказываются в яйце, но и усвояемость этих веществ человеком. Отсюда и рост за-

трат: кормовые добавки, вводимые в рацион несушки, должны быть органического происхождения. В результате проведенной коллективом работы и плотного взаимодействия с сетевыми магазинами, был сформирован устойчивый спрос на обогащенное яйцо.

Обогащенные яйца в большой степени закрывают суточную потребность человека в питательных веществах, именно поэтому введено такое разнообразие брендов. Клиент выбирает то, что ему полезнее в данный момент:



Каждое яйцо марки **«Пользика»** содержит 50 мкг йода, что очень полезно для детей.

В яйце марки **«Омега-3»** содержится 140 мг ПНЖК Омега-3, а это важно для пожилых людей, беременных женщин и кормящих матерей.

Яйцо **«Активита»** на 30% закрывает суточную потребность в селене (при общей потребности в 0.00001 г) и на 50% в йоде.

Яйца марок **«Экстра»**, **«Ярково»** и **«Мега»**, богаты каротиноидами, что достигается введением в рацион кур-несушек продуктов, богатых этими элементами. На «Роскар» в корма для несушек включены вытяжка из календулы, пшеница, соя, свежее растительное масло и особый финский белково-витаминный концентрат. В желтке одного яйца содержится не менее 3,5 мг каротиноидов, которые являются мощными антиоксидантами, препятствующими окислительным процессам в организме человека и его старению.



Сертифицированные Советом муфтиев России яйца **«Халяль»** не содержат канонически запрещенных для мусульман элементов.

Бренд **«Счастливая курица»** появился в 2002 г, когда в Европе стало активно развиваться бесклеточное содержание птицы. Яйца несут птицы, которые содержатся по свободновыгульной системе. Находясь в условиях, максимально приближенных к естественным, птица практически не ис-

пытывает стрессов, что положительно сказывается на получаемом продукте.

Наконец, яйца **«Диетические»**, уже на следующий день после снесения



попадают на прилавки супермаркетов. Желток в таком яйце неподвижный, белок плотный, а высота воздушной камеры в тупом конце яйца составляет не более 4 мм.

Помимо широкого ассортимента яиц, птицефабрика «Роскар» предлагает потребителям мясо птицы и полуфабрикаты, охлажденные и готовые к употреблению. Вся продукция отмечена знаком «ЭКО тест плюс», что гарантирует ее натуральность.

Охлажденное мясо в кратчайшие сроки попадает на прилавки магазинов, сохраняя максимум витаминов и питательных веществ. Цыплята-бройлеры, выращенные на птицефабрике, отличаются тонкой жировой прослойкой и большим объемом белого мяса. Благодаря грамотно подобранной рецептуре кормов, отсутствию стимуляторов роста мясо цыплят приобретает нежный вкус и диетические свойства. Жесточайший санитарно-ветеринарный контроль на всех этапах производства продуктов из мяса птицы обеспечивает ее стабильное качество.

Развивая бройлерное направление, птицефабрика с конца 1990-х годов внедрила методику разделки мяса птицы, и развивает это направление по сей день, открывая для потребителей новые продукты. Специально для некоторых компаний, птицефабрика выпускает стандартизированные калиброванные продукты с одинаковыми параметрами: ножки, крылья, филе равного веса, длины, ширины и высоты. Чтобы получаемая продукция соответствовала необходимым стандартам, внешним и весовым параметрам, оборудование на фабрике настраивается исключительно под заказчика.

Своеобразной визитной карточкой «Роскар» являются охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы торговой марки «Куромьяйки». Эта продукция относится к категории премиум-класса. Мясо цыплят оmyвается и охлаждается только в проточной воде и не обрабатывается дополнительными реагентами. Перед тем, как мясо попадет в упаковку, оно проходит тщательную отборку и ряд дополнительных технологических операций,



которые повышают его ценность. Например, от голени отделяют верхнюю часть кости, от крыла — третью фалангу. Все это сделано для того, чтобы покупатель получил как можно больше мяса, а продукт было легко готовить.

ВОСТРЕБОВАНО ПРОФЕССИОНАЛАМИ

Птицефабрика «Роскар» выпускает яичные продукты в сухом, жидком охлажденном и замороженном видах. До выпуска «Роскаром» этих продуктов на рынок, в России их никто не производил, крупнейшие зарубежные производители продуктов питания, работали на западном белке и желтке, которые, естественно, были дороже. Появление не уступающей по качеству импортным аналогам продукции птицефабрики изменило ситуацию — многие международные компании, имеющие свои производственные площадки в нашей стране, заинтересованы в сырье локального производства. Так началось многолетнее взаимовыгодное сотрудничество, которое положительно сказалось на развитии пищевой промышленности в целом.

Фабрика выпускает сухие яичные продукты, которые в восстановленном виде полностью сопоставимы со свежим яйцом, а зачастую и превосходят его, так как при переработке помимо снижения микробиологических рисков продукты приобретают многие дополнительные свойства: повышается эмульгирующая способность желтка, улучшается пенообразующая способность белка, стабильность пены и ее плотность. Роскар производит широкий ассортимент продуктов переработки яиц, вкладывается в инновационные проекты. Так, несмотря на несформированный спрос, у нас появились единственные в России линия по производству замороженных омлетов, готовых к употреблению, и линия варки яйца, очищенного от скорлупы.

ЛУЧШАЯ КОМПАНИЯ МИРА

По данным проведенных исследований, различных социальных опросов, бренд «Роскар» узнаваем, он пользуется большой популярностью. С ним



ассоциируются высокое качество, полезность продукции, яркие органолептические свойства. В сознании потребителей продукция фабрики «Роскар» — это яйцо с ярко-оранжевым желтком и очень вкусное мясо птицы. В сознании партнеров «Роскар» — это надежная, стабильная компания, в срок поставляющая качественную продукцию.

Птицефабрика «Роскар» — лауреат престижных российских и международных выставок. Она является членом Ленинградской областной Торгово-промышленной палаты, Российского птицеводческого союза, Международной комиссии по яйцу (IEC), клуба «Агро-300», ассоциации автоматической идентификации «Юнискан» и ряда других организаций.

За 45 лет работы фабрика неоднократно станови-

лась новатором в отдельных областях, получала дипломы, медали и награды за вклад в развитие рынка и птицеводческой отрасли в России. Одним из самых больших достижений фабрики считается звание «Лучшая компания мира по производству и переработке яйца», присвоенное «Роскар» в 2003 г. Международной комиссией по яйцу в Лондоне. Это свидетельствует о том, что птицефабрика признана мировым сообществом производителей яиц и воспринимается ими как серьезный игрок на рынке.

Мы надеемся, что культура потребления яиц будет расти и дальше, верим, что производство яиц с добавленными свойствами и широкого ассортимента яичных продуктов различной направленности действия отвечает требованиям времени. □

Для контактов с авторами:

Жемчужников

Максим Евгеньевич

e-mail: komdir@roskar-spb.ru