

ВНИИ мясной промышленности представляет



МЯСНОЙ ОСКАР

каталог лучшей мясной продукции
от российских производителей



НА СЛУЖБЕ
ОТРАСЛИ



ВОДУ
НЕ ЛЬЕМ

Город Мастеров™
МЯСНОЕ ДЕЛО



Андрей
Борисович
ЛИСИЦЫН,
директор ФГБНУ
«ВНИИМП
им. В.М. Горбатова»,
академик РАН, д.т.н.,
профессор, лауреат
Государственной
премии РФ

Дорогой читатель!

Вот уже 86 лет ВНИИМП им. В.М. Горбатова является ведущей научно-исследовательской организацией, главная цель которой – методическое обеспечение и поддержка устойчивого развития мясной промышленности России. За эти годы сущность нашей деятельности не изменилась – давать научные знания для нужд производства, максимально способствовать развитию мясоперерабатывающей отрасли, помогая создавать качественные и безопасные продукты питания для граждан нашей страны.

Вопросы качества и безопасности продуктов для сотрудников института не пустой звук, и именно поэтому мы регулярно проводим профессиональные конкурсы мясной продукции «Мясной продукт года», который среди профessionалов получил название «Мясной Оскар». Такое название как нельзя лучше отражает его основную идею – выявить лучших из лучших, отметить тех, кто достиг небывалых вершин в профессии, помочь потребителю сделать осознанный выбор и не разочароваться в результате. Сделать очередной шаг в популяри-

зации традиционных видов колбас, полуфабрикатов, продуктов из мяса, рассказать о новых видах консервов, мясной продукции для детского и школьного питания, причем только тех, которые действительно достойны вашего внимания.

В издании, которое вы держите в руках, представлены результаты серьезной работы за несколько лет. Продукты, которые прошли тщательнейшую экспертизу, дегустацию и оценку ведущими специалистами в области мясопереработки не только России, но и Германии, признанных законодателей в мясном деле. Их выбор и выводы мы объединили и систематизировали для вас, для тех, ради кого работает и живет наша отрасль.

Мы будем признательны за ваши отзывы и объективную оценку нашего первого каталога «Мясной Оскар». Надеюсь, он будет вам полезен и поможет ориентироваться во всем том многообразии продуктов, что вы каждый день встречаете на витринах магазинов. Убежден, что профессиональная экспертиза и знания, накопленные нашими сотрудниками, станут в этом деле отличным подспорьем.

содержание

Слово директора ВНИИМП	3
Медальный зачет	4
Международная выставка IFFA	6
Классификация мясных изделий	9
АО «Мясокомбинат Клинский»	10
АО «Омский бекон»	14
ООО «МПЗ Мясницкий ряд»	16
ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода»	18
ООО МПК «Ромкор»	20
ООО «Нальчикский мясокомбинат «РАЙЯН»	24
ООО «Мясокомбинат ЭКО»	26
ООО «Тёпло-Огарёвский мясокомбинат», ТМ «Город Мастеров»	28
ООО «Востряково-2»	30
«Мясной дом БОРОДИНА»	32
ТМ «Снежана»	34
ТМ «Окраина»	36
АО «Губкинский мясокомбинат»	38
Мясокомбинат «Велес»	40
ООО «Торговый Дом Агро-Белогорье»	42
Мясокомбинат «ДЮК»	44
ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «Норильский»	46
ООО «Тотемский перерабатывающий завод»	48
Предприятия-победители и призеры профессиональных конкурсов во ВНИИМП им. В.М. Горбатова	51



Медальный зачет

Профессиональный конкурс мясной продукции проводится ВНИИМП им. В.М. Горбатова с целью показа широкой общественности достижений в области производства мясной продукции, выявления лучших производителей и лучших образцов продукции, популяризации традиционных видов колбас, полуфабрикатов, продуктов из мяса, консервов, мясной продукции для детского и школьного питания и др., содействия улучшению их качества и повышению культуры потребления, расширения связей и обмена информацией производителей данной продукции, повышения квалификации экспертов.

Экспертная оценка образцов мясной продукции производится конкурсной дегустационной комиссией (жюри) из дегустаторов, прошедших специальное обучение и сертифицированный отбор. Дегустационная оценка мясной продукции производится анонимно, и она сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом. Члены жюри проводят оценку качества представленных образцов на соответствие критериям оценки по пятибалльной шкале. Каждый образец оценивается

индивидуально, без обсуждения, и результаты заносятся в дегустационные листы. ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова и Немецкая мясная ассоциация (German Butchers' Association) в апреле 2016 г. провели этап Международного конкурса качества мясной продукции в рамках крупнейшей мировой выставки IFFA 2016, которая прошла в Германии, во Франкфурте, в мае 2016 года.

В ходе российского этапа конкурса пять немецких экспертов-дегустаторов, почетных членов Немецкой мясной ассоциации во главе с ее председателем господином Г. Йентцем оценили по органолептическим характеристикам продукцию, производимую на территории Таможенного союза, на соответствие европейским стандартам качества и безопасности. В конкурсе приняли участие свыше 300 образцов мясной продукции России, Белоруссии и Монголии.

Лучшие производители были награждены сертификатами, медалями и кубками Немецкой мясной ассоциации в ходе проведения крупнейшего и наиболее значимого события продовольственной индустрии – международной выставки IFFA 2016.

Медали ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова



Золотые медали Международного конкурса качества мясной продукции, проводимого ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова, присваивались образцам мясной продукции, набравшим наибольшие баллы внутри однородной группы и получившим не менее 4,87 балла по пятибалльной шкале.



Серебряные медали Международного конкурса качества мясной продукции, проводимого ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова, присваивались образцам мясной продукции, получившим от 4,86 до 4,71 балла по пятибалльной шкале.



Дипломы качества Международного конкурса качества мясной продукции, проводимого ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова, присваивались образцам, набравшим от 4,7 до 4,3 балла по пятибалльной шкале.



Стандартом Качества ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИМ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ отмечаются мясные продукты, прошедшие строжайшую экспертизу специалистов ведущего отраслевого института ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова.

Медали Конкурса Качества мясной продукции IFFA 2016



Золотые медали Конкурса Качества мясной продукции IFFA 2016 присваивались образцам мясной продукции, набравшим 50 баллов из 50.



Серебряные медали Конкурса Качества мясной продукции IFFA 2016 присваивались образцам мясной продукции, набравшим от 49 до 45 баллов из 50.



Бронзовые медали Конкурса Качества мясной продукции IFFA 2016 присваивались образцам мясной продукции, набравшим от 44 до 40 баллов из 50.



Средний Кубок IFFA – 10 золотых медалей из 10 образцов.



Малый кубок IFFA – 5 и более золотых медалей.

messe frankfurt

IFFA

messe frankfurt

IFFA

messe frankfurt

IFFA

messe frankfurt



Международная выставка IFFA

Более 60 лет международная выставка IFFA считается событием № 1 в мясоперрабатывающей промышленности (первая выставка прошла в 1949 году). Раз в три года IFFA предлагает специалистам широкий обзор товаров и услуг данной области промышленности. Выставку поддерживают практически все отраслевые национальные и международные союзы.

Более 60 500 посетителей специалистов из 130 стран собираются ежегодно, чтобы увидеть широкий спектр продуктов и услуг, предложенных 966 компаниями из 46 стран, в числе которых представители из Германии, России,

Италии, Испании, Польши, Нидерландов, Австрии, Швейцарии, США, Бельгии и Австралии.

Украшением выставки традиционно является Международный конкурс качества мясной продукции в рамках крупнейшей мировой, который проходит там же, в Германии, во Франкфурте на протяжении 50 лет. В этом году на конкурсе было представлено около 3000 образцов продукции.

В странах, которые не являются членами ЕС, в первую очередь в России и США, из-за различий в ветеринарном законодательстве предусмотрены выездные конкурсы. В этом году ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова

и Немецкая мясная ассоциация (German Butchers' Association) при содействии компании «Могунция-Интеррус» провели этап Международного конкурса качества мясной продукции впервые в России.

По словам председателя комиссии российского этапа конкурса господина Г. Йентша, «благодаря проведению конкурса с ведущим научно-исследовательским институтом России в области мясопереработки, у производителей Таможенного союза появляется уникальная возможность не только заявить о себе и своей продукции на мировом уровне, но и подчеркнуть ее высокое качество и соответствие мировым стандартам



безопасности». Кроме того, он отметил, что проводимый конкурс способен значительно повысить интерес к производимой продукции и достижениям отрасли в целом.

Важно, что, несмотря на регулярно появляющиеся в СМИ заключения о том, что российская мясная продукция некачественная и не соответствует требованиям, наши производители доказали обратное. Данный конкурс, впервые проводимый на территории России, подчеркнул высокое качество производимых на территории Таможенного союза продуктов. Независимая экспертиза немецких коллег дала высокие оценки отечественной продукции.

Достижения российских производителей

В конкурсе участвовали более **50** производителей мясных продуктов из России, Беларуси, Монголии, Казахстана. Было представлено **319** образцов мясной продукции.

Медали:



216
золотых
медалей



79
серебряных
медалей



13
бронзовых
медалей



Кубки:



Большой кубок

Главный приз достался
ООО Мясокомбинат «Звенигородский» –
25 золотых медалей из 25 образцов.



Средний кубок

ООО «Первый Одинцовский мясокомбинат» – 10 золотых медалей из 10 образцов.



Малый кубок

За 5 и более золотых медалей получили:

ООО «МПЗ «Московорецкий»
ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ»
ООО «Тульский Пионер»
ОАО «Черкизовский МПЗ»
СПК «Агрокомбинат Снов»
ООО «Продукты питания Комбинат»
Мясокомбинат «ДЮК»
ОАО «Пинский мясокомбинат»
АО «Мясокомбинат Клинский»
«Мясной дом Бородина»
АО «Кировский мясокомбинат»
ООО Мясокомбинат «Велес»
МПК «Ромкор»
ЗАО «МПК «Ангарский»
ООО «МПЗ «Телец»
ООО «МПК «Норильский»

Классификация мясных изделий

Вареные колбасы – изготавливают из фарша, сформованного в оболочку и подвергнутого термической обработке – обжарке и варке, или исключительно варке. Вареные колбасы могут быть как структурными так и бесструктурными.

Структурные колбасы – изделия с кусочками шпика, мяса или других ингредиентов на срезе.

Бесструктурные колбасы – изделия с однородным фаршем на срезе.

Сосиски и сардельки – изготавливают из фарша, сформованного в оболочку меньшего диаметра, чем для колбас, и подвергнутого термической обработке.

Хлебы мясные – изготавливают из фарша, но который, как правило, не набивают в оболочку, а укладывают в специальные формы и подвергают термической обработке – варке или запеканию.

Продукты из мяса (мясные деликатесы) – изготавливают из мясного сырья, подвергнутого посолу и термической обработке. Традиционно для продуктов из мяса используют говядину или свинину.

Варено-копченые колбасы – изготавливают из фарша, сформованного в оболочку и подвергнутого варке, а затем копчению. Для придания колбасам насыщенного вкуса в фарш добавляют большое количество приправ и специй.

Полукопченые колбасы – изготавливают из фарша, сформованного в оболочку и подвергнутого копчению и затем варке.

Сырокопченые колбасы – изготавливают из фарша, сформованного в оболочку и подвергнутого ферментации, длительному копчению и сушке. Срок производства сырокопченых колбас может достигать 45 суток. Для производства 1 кг колбасы требуется более 1,5 кг мяса.

Сыровяленые колбасы – изготавливают из фарша, сформованного в оболочку и подвергнутого ферментации и сушке.

Колбасы ливерные – изготавливают из фарша, содержащего большое количество субпродуктов, предварительно термообработанных. Затем их измельчают, набивают в оболочку и подвергают (или нет) термической обработке.

Колбасы кровяные – изготавливают из фарша, одним из компонентов которого является кровь. Его набивают в оболочку и варят.

Зельцы – изготавливают из фарша, приготовленного из субпродуктов, предварительно термообработанных. На разрезе видно большое количество мясных и немясных рецептурных ингредиентов.

Паштеты – изготавливают из фарша, приготовленного из субпродуктов, подвергнутых или нет термической обработке. Основное отличие – это мажущаяся консистенция.





АО «Мясокомбинат Клинский»



**Светлана
Германовна
РЫЖОВА,**
генеральный
директор
АО «Мясокомбинат
Клинский»:

Когда в 1939 году на окраине старицкого подмосковного городка появился небольшой пункт по убою скота, никто и не думал, что он вырастет в предприятие с богатой многолетней историей. Сегодня мясокомбинат «Клинский» – крупнейший в регионе! Успешный, современный завод, где ежедневно перерабатывается до 70 тонн мяса от забоя скота, выпускается до 100 тонн колбасных изделий и копченостей и более 20 тонн полуфабрикатов.

Мясокомбинат «Клинский» входит в крупнейший холдинг – Группу компаний «ПРОДО». Ежедневно из ворот комбината выходят «в свет» 120 тонн вкусных мясных изделий! Машины загружаются, выписываются документы, и уже через несколько часов продукция АО «Мясокомбинат Клинский» на прилавках многочисленных магазинов и супермаркетов, а также в меню кафе и ресторанов.

Всего же мясокомбинат «Клинский» предлагает своим клиентам более 250 различных наименований вкусной и качественной продукции!

Тщательно подходят на предприятиям к контролю качества сырья. Если возникает хоть малейшее подозрение в нарушении правил безопасности, то мясо тут же убирается из переработки. На всех стадиях производства колбас и полуфабрикатов действует контроль температурных режимов, технологических параметров. За состоянием продукции следят и в собственной лаборатории. Ежедневно здесь происходят испытания готовых изделий, и уже только после этого они отправляются на реализацию. С 1998 года АО «Мясокомбинат Клинский» зарегистрирован Органом по сертификации систем

качества ВНИИС на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 9002-96. В июне 2004 года получен сертификат соответствия требованиям ГОСТ Р ИСО 9001–2001. Продукция мясокомбината регулярно отмечается высокими наградами таких престижных конкурсов, как «100 лучших товаров России», «Товар года», есть в копилке завода и гран-при выставок «Мясная индустрия», «Продэкспо». Не раз компания была удостоена звания «Лучшее российское предприятие». Продукция комбината внесена в «Реестр производителей и поставщиков натуральной и безопасной продукции, отвечающей экологическим требованиям».

Но на предприятии уверены – самое важное еще только впереди. Комбинат обязательно ждет развитие и рост, а это значит, еще многие годы мы сможем наслаждаться продуктами «Клинского», среди которых колбасы «Миланская», «Брауншвейгская», «Салама Венская», сервелаты, балыки, окорока и грудинки, пельмени и котлеты и многое-многое другое. И все это от вас буквально рукой подать – просто зайдите в ближайший магазин, выберите своих любимчиков среди продуктов от мясокомбината «Клинский» и порадуйте себя и своих домашних!



Лучшая продукция

Колбаса вареная
«Докторская»



Колбаса вареная
«Альпийская»



Колбаса сыркопченая
«Пармская»



Колбаса сыркопченая
«Брауншвейгская»



Колбаса варено-копченая
«Premi из телятины»



«Буженина
запеченная»



Сосиски
«Ветчинные»



Колбаса вареная
«Детская сливочная»



Лучшая продукция

Ветчина вареная
«Детская-вита»



Колбаса полукопченая
«Варшавская»



Колбаса варено-копченая
«Premi из телятины
и индейки»



Колбаса сыровяленая
«Валетта»



Колбаса сыропечная
«Литовская»



Сосиски детские
«Малышок»



Сосиски
«Молочные»



Колбаса варено-копченая
«Бергштайн»



Лучшая продукция

Сосиски
«Ветчинные
с сыром»



Копчено-вареная
«Шейка по-клински»



Ветчина вареная
«Арбатская»



Колбаски вареные
«Premi с копченым
беконом и сыром»



Колбаса варено-копченая
«Сервелат»



Деликатес запеченный
«Бужане»



Колбаса вареная
«Детская»



Колбаса варено-копченая
«Свиная»





Акционерное общество «Омский бекон»



**Елена
ГРИГОРЬЕВА,**
генеральный
директор:

«Омский бекон» – это идеальное «топливо» для сибиряков, приготовленное из лучших ингредиентов, обладающее отличным вкусом, представленное в ассортименте для любых ситуаций – от семейного ужина до лесного пикника с друзьями. Бренд, который завоевал огромную популярность на территории от Уральских гор до Байкала, а также в республике Казахстан, в 2016 году стал брендом № 1 в Сибири*. «Омский бекон» выбирают молодые активные сибиряки, находящиеся на жизненном пике, а главное – постоянно живущие в Сибири с ее проверяющим человеческий организм на прочность резко континентальным климатом.

* По материалам исследования «Российский индекс целевых групп» за II полугодие 2015 года

Мясокомбинат был образован в 1929 году, с 2008 года и по настоящее время Акционерное общество «Омский бекон» входит в состав производственного комплекса «Омский бекон». Предприятие оснащено современным оборудованием, на котором производится продукция из собственного охлажденного сырья (свинина собственных свино-комплексов), что существенно влияет на вкус и качественные характеристики конечного продукта. «Омский бекон» выпускает в месяц более 3 700 тонн продукции и занимает 16 % доли рынка в Сибири. На предприятии трудится более 2300 человек.

В 2011 году предприятие «Омский бекон» первым из числа омских компаний пищевой промышленности получило сертификат ISO 22000 (HACCP), что подтверждает соответствие выпускаемой продукции западноевропейским требованиям. Производственная площадка располагает собственной аккредитованной лабораторией.

Главным направлением в работе предприятия является реализация колбасной продукции, мясных деликатесов и полуфабрикатов под брендами «Омский бекон», «Ясная горка», «Добрый

продукт», «УМКА» и Choridos. Ассортимент бренда «Омский бекон» насчитывает более 200 наименований колбасных изделий и полуфабрикатов. Качество продукции отмечено высшими наградами всероссийских и международных конкурсов и выставок, в числе которых:

- IFFA;
- Профессиональные конкурсы ВНИИ мясной промышленности;
- Российская агропромышленная выставка «Золотая осень»;
- «100 лучших товаров России»;
- Сибирская агропромышленная неделя;
- InterFood Siberia.

«Ясная горка» – это новый динамично развивающийся бренд продукции из мяса птицы, который насчитывает свыше 100 наименований и включает колбасы, ветчины, сосиски и сардельки, рулеты и деликатесы.

«УМКА» – бренд колбасных изделий, созданный по ГОСТу специально для детей от 3-х лет. Вся продукция одобрена для детского питания ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова. Колбасные изделия «Умка» с пониженным содержанием соли и обогащены витаминами и минералами для сбалансированного питания детей.

Лучшая продукция

Колбаса
«Казачья»



Колбаса
«Московская ГОСТ Р»



Колбаса
«Мускат Пренцлау»



Сосиски
«Беконовские»



Бекон
«Традиционный»



Сардельки
«Бекончики»



Сервелат
«Швейцарский»



Рулет
«Деликатесный»



Сервелат
«Романовский»



Пастрома
«Фирменная»



Сосиски
«Молочные ГОСТ Р»



Колбаса
«Варшавская»



ООО «МПЗ Мясницкий ряд»



Эльвира ОЛЬГИНА,
директор по маркетингу и рекламе ООО
«МПЗ Мясницкий ряд»:

Торговая марка «Мясницкий ряд» начала свою историю в 2004 году, и сегодня это уверенный, сильный и известный бренд, который завоевал доверие и любовь покупателей. Компания входит в пятерку лидеров на рынке мясной гастрономии Москвы и Московской области, более 1 млн человек каждый день наслаждаются продукцией бренда «Мясницкий ряд». Потому что это вкусно, безопасно, качественно, безупречно.

Продукция торговой марки «Мясницкий ряд» производится на одноименном заводе «МПЗ Мясницкий ряд» в подмосковном Одинцово. Предприятие, оснащенное лучшим оборудованием ведущих мировых производителей, одно из первых среди отечественных представителей мясоперерабатывающей отрасли успешно внедрило принципы международной системы менеджмента качества и прошло сертификацию по международным стандартам ISO 22000:2005 и ХАССП. Система обязательна в большинстве стран мира и помогает гарантировать потребителям строгий контроль всей выпускаемой продукции и ее соответствие Европейским стандартам качества и безопасности.

Мы производим вкусные мясные продукты из отборного свежего сырья, покупая его у проверенных и лучших производителей. Качество мяса и ингредиентов при поступлении на производство дополнительно оценивается независимой лабораторией.

Бескомпромиссный контроль качества и технологий на предприятии позволяет нам выполнять не только государственные стандарты и регламенты, но и свои повышенные требования к производимым продуктам. Под брендом

«Мясницкий ряд» выпускается более 250 наименований колбасных изделий, мясных деликатесов и копченостей, а также большой выбор полуфабрикатов. Продукция производится преимущественно по ГОСТу. Но мы гордимся собственными инновационными разработками и рецептами.

Мы регулярно участвуем в международных и локальных профессиональных конкурсах, где оценивается качество нашего продукта, и с удовольствием демонстрируем заслуженные награды.

Компания имеет широкую сеть дистрибуции, чтобы каждый желающий мог ежедневно купить свежую продукцию любимого бренда в торговых точках наших партнеров, а также фирменных магазинах «Мясницкий ряд».

Безупречный вкус продуктов «Мясницкий ряд» зарождается в сочетании уважения к покупателю и доверия к собственной продукции. Ведь мы выбираем ее и для себя и своих близких каждый день. Качественно и ответственно выполняя свою работу, мы обеспечиваем нашим покупателям и партнерам разнообразие ассортимента и высококлассный сервис обслуживания.

Больше информации о ТМ «Мясницкий ряд» ищите на сайте www.kolbasa.ru.



Лучшая продукция

«Грудинка запеченная с тмином»



«Шейка по-домашнему запеченная»



Колбаса «Валенсия мраморная»



Окорок копчено-вареный «Домашний»



Колбаса сыркопченая полусухая «Брауншвейгская»



Колбаса сыркопченая «Миланская с перцем»



Сосиски «Молочные»



Колбаса варено-копченая «Московская»



Колбаса вареная в белковой оболочке «Докторская»



Колбаса варено-копченая «Балыковая»



Колбаски «Фермерские»



«Окорок свиной запеченный»





ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода»



Татьяна
ВАСИЛЬЕВА,
генеральный
директор
ООО «Мясокомбинат
«Павловская
Слобода»:

«Велком» обеспечивает потребителей натуральной, свежей, экологически чистой продукцией. Своей работой мы хотим вносить вклад в оздоровление нации. Мы уверены: если вы выбираете натуральные продукты, то выигрывает не только ваша семья, но и весь народ, все государство. Гарантированное качество продукции достигается благодаря использованию исключительно свежего охлажденного мяса. От собственной бойни до прилавка мы контролируем каждый этап производства и доставки продукции.

Уже 25 лет главная цель компании «Велком» – производство натуральных, экологически чистых мясных продуктов. Ассортимент включает вареные колбасы, сосиски и сардельки, варено- и сырополченые колбасы, деликатесы, зельцы, ливерные колбасы, а также рубленые полуфабрикаты и полуфабрикаты в маринаде.

«Велком» по праву считают комбинатом нового поколения. В 2004 году новый завод был построен с нуля в экологически чистом Истринском районе Подмосковья, в Павловской Слободе. Мясокомбинат «Велком» – это предприятие полного цикла (от убоя до упаковки готовой продукции).

«Велком» стал первой компанией на российском рынке, занявшей принципиальную позицию: отказаться от использования в производстве любых заменителей мяса, в том числе сои, а также генетически модифицированных ингредиентов. Мы гордимся своими колбасами, потому что используем охлажденное мясо с собственного убоя и от ведущих российских поставщиков.

На нашем предприятии введены жесткие санитарные нормы. Ни один человек не может попасть в производственное помещение, не пройдя санитарную обработку.

Продукция ТМ «Велком» неоднократно становилась призером самых престижных конкурсов в области мясной гастрономии и продуктов питания. История наших наград только пишется!

В 2014 году «Докторская» колбаса производства «Велком» стала призером конкурса «Лучший продукт» и получила золотую медаль. В этом же году «Бекон с/к» завоевал бронзовую медаль конкурса «Лучший продукт – 2014».

В 2015 году «Бекон с/к» укрепил свои позиции, завоевав звание Инновационного продукта. А в конце 2016 года компания «Велком» установила рекорд России по самому длинному бутерброду с беконом! В присутствии экспертного жюри мы приготовили бутерброд длиной 40 метров, шириной 12 сантиметров и весом 118 килограмм!

В борьбе за право называться «Лучшим продуктом 2017» свое звание подтвердила колбаса вареная «Докторская». «Инновационным продуктом» 2017 года были признаны «Ребрышки с дымком запеченные».

Также в 2017 году мясокомбинат «Павловская Слобода» был награжден кубком и дипломом как «Лучшее предприятие: за стабильное качество продукции». «Велком» – вершина качества!

Лучшая продукция

Колбаса вареная «Докторская»



Сырокопченый «Бекон»



ДИПЛОМ
КАЧЕСТВА 2014



ООО МПК «Ромкор»



**Дмитрий
Александрович
МЯСНИКОВ,**
директор
ООО МПК «Ромкор»:

Наш успех – это следствие наших решений, наших действий и нашей Миссии: «С любовью производить и активно продвигать качественные продукты из мяса, улучшая жизнь людей». И подтверждением тому является выбор наших покупателей, «голосующих» за нас собственным рублем в магазине.



МПК «Ромкор» – один из лидеров мясопереработки на Южном Урале. История этого предприятия началась 20 лет назад с небольшого производства колбасных изделий. Сегодня компания выпускает до 120 тонн колбас, сосисок, сарделек и мясных полуфабрикатов в сутки. Продукция компании реализуется в Челябинской, Свердловской, Тюменской, Курганской областях, Пермском крае, Башкирии.

Несомненно, основа вкусной колбасы – это качественное сырье. В производстве продукции «Ромкор» использует преимущественно охлажденное мясо и натуральные специи. А для

сохранения вкуса продукции используется современная высокотехнологичная упаковка.

Служба технологов каждый день ищет новые рецептуры, беря на вооружение мировой опыт и собственные исследования.

Огромный ассортимент и разнообразие вкусов позволяют каждому, даже самому взыскательному потребителю, найти подходящий продукт.

Те, кто ценит отменный вкус и высокое качество, делают свой выбор в пользу продукции «Ромкор». И компания каждый день стремится оправдать их доверие, вкладывая в любимое дело свой богатый опыт и обширные знания в области мясопереработки.



Лучшая продукция

Колбаса варено-копченая
«Мясная Душа»



Колбаса вареная
«Мясная Душа»



Колбаса полукопченая
«Мясная Душа»



Сервелат
«Мясная Душа»



Балык
«Гусарский»



Колбаса вареная
«БиоМяс» Ромкор



Сосиски
«Мясная Душа»



Сардельки
«Баварские»



Сосиски
«Ромкоровские»



«Карбонад»



Лучшая продукция



ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»
**СТАНДАРТ КАЧЕСТВА.
ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИМ
НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Колбаски
«Мюнхенские»



Окорок
«Ромкор»



«Свинина
для поджарки»



Сосиски
«Сливочные»



Колбаса вареная
«Классическая с молоком»



Гуляш
«Экстра»



Колбаса вареная
«Докторская»



Знак, который:

- Отличается этическим кодексом – только **независимая** и только профессиональная экспертная оценка мясной продукции.
- Выделяет только тех производителей, кто ставит своей главной целью обеспечение **стабильно высокого** качества мясной продукции.
- Помогает потребителю сделать **правильный** выбор мясной продукции.

Использование знака и стабильность качества продукции остаются **под контролем** и после присуждения знака.

Предприятия, выпускающие продукты-победители, имеют возможность:

- Использовать знак в маркировке продуктов-победителей и во всех видах рекламы.
- На регулярной основе получать результаты органолептической оценки и дополнительного контроля качества продукции, а также рекомендации ведущих специалистов ВНИИМП по дальнейшему повышению потребительских характеристик.
- Проводить рекламные кампании с участием ВНИИМП в качестве независимого эксперта.
- Увеличить объем продаж и укрепить доверие потребителей.

ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский
институт мясной промышленности
им. В.М. Горбатова»

Адрес: 109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Тел.: +7(495)676-6251; Факс: +7(495)676-9551;
e-mail: pr@vniimp.ru, info@vniimp.ru





ООО «Нальчикский мясокомбинат «РАЙН»



**Арсен Баширович
ШАНКОВ,**
директор
ООО «Нальчикский
мясокомбинат
«РАЙН»:

Главная амбициозная цель предприятия – создание мирового бренда «РАЙН», которому покупатели полностью доверяют и в котором уверены на сто процентов. Именно доверие к производителю – это то, что было утрачено в погоне за быстрой прибылью и низкими ценами. Мы хотим, чтобы во всем мире, увидев продукцию с торговой маркой «РАЙН», покупатель, нисколько не сомневаясь в безопасности и качестве, мог дать этот продукт своему ребенку. И чтобы это было не только вкусно, но и полезно для здоровья. Все предпосылки для достижения поставленной цели у нас есть, и мы верим, что вместе мы сделаем мир чутьку лучше.

Торговая марка «РАЙН» появилась на рынке мясопродуктов сравнительно недавно. Молодая команда поставила перед собой непростую задачу – возрождение культуры здорового питания. Люди устали от консервантов, красителей, заменителей мяса. Ведь все, что человек потребляет в пищу, в итоге отражается на его здоровье.

Продукты ТМ «РАЙН» производятся из охлажденного мяса исключительно собственного забоя с добавлением натурального молока и свежих куриных яиц. Мы понимаем, что качество начинается уже с откорма животных, поэтому в прошлом году приобрели собственную животноводческую ферму, где уже сейчас выращиваются животные на естественных кормах, без применения антибиотиков и стимуляторов роста, что позволяет получить высококачественное сырье для изготовления мясных продуктов. На производстве наложен многоуровневый ветеринарный и гигиенический контроль.

Комбинат оснащен самым современным оборудованием европейских производителей. Продукты без консервантов имеют небольшие сроки годности,

поэтому нам приходится использовать самые инновационные разработки в области упаковки. Натуральность – это философия жизни предприятия. Не случайно на выставках «РАЙН» удостаивается высших наград. Это было отмечено и в рамках таких крупных выставок, как «Продэкспо», «Золотая осень».

В прошлом году три вида нашей продукции участвовали в конкурсе в рамках международной выставки IFFA 2016 в Германии. Немцы с присущим им педантизмом исследовали мясопродукты не только по органолептическим показателям, но и по ряду параметров, включая и лабораторные испытания. По результатам набранных баллов все три наименования, а это колбасы «Адыгейская», «Восточная» и салами «Домашняя», были отмечены золотом, что еще раз подтверждает – продукция нашей торговой марки соответствует мировым стандартам качества.

В мае этого года открылся фирменный магазин «РАЙН» в Москве на ул. Новый Арбат, д. 11. Теперь и в Москве можно попробовать экологически чистую продукцию ТМ «РАЙН», произведенную без консервантов и красителей.

Лучшая продукция

Колбаса варено-копченая
«Адыгейская»



Колбаса варено-копченая
«Восточная»



Салами
«Домашняя»



Пять особенностей продуктов торговой марки «РАЙН»:

1. Не содержат ГМО, сои и заменителей мяса.
2. Не содержат свинины и ее компонентов.
3. Не содержат консервантов и красителей.
4. Производятся из свежего охлажденного мяса
5. Производятся с добавлением натуральных молока и яиц.





ООО «Мясокомбинат ЭКО»



Павел ПЯТНИЦА,
генеральный
директор
ООО «Мясокомбинат
ЭКО»:

Мы придерживаемся традиционных рецептов, поэтому наша колбаса такая натуральная и вкусная. Для ее изготовления мы закупаем только качественное мясо от проверенных отечественных производителей и используем самые лучшие специи. В коптильных камерах колбасы и сардельки доходят до готовности благодаря настоящему копчению с использованием натуральной щепы. Наш завод построен в соответствии с европейскими требованиями и снабжен новейшим австрийским оборудованием. Мы дорожим своей репутацией и поэтому тщательно следим за качеством продукции. Мясокомбинат проходит регулярные проверки, аттестации и экспертизы продукции. В этом году на предприятии ведутся работы по внедрению и сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000. Также наше производство регулярно проходит внешний аудит от представителей крупнейших торговых сетей на соответствие международным стандартам качества.



Уже более 5 лет подмосковный завод ООО «Мясокомбинат ЭКО» производит колбасные изделия под брендом «Бахрушинъ». Комбинат выпускает более 100 видов продукции вареных, полукопченых, сырокопченых колбасных изделий и деликатесов, постоянно обновляя и дополняя новинками свой ассортимент, увеличивая из года в год объемы производства на 30 %, производя 40 тонн продукции в день. За это время его продукция попала на полки многих федеральных сетей, среди которых «Ашан», «Атак», «Перекресток», «Карусель», «Метро Кэш энд Керри», Billa, «О'Кей», «Пятерочка», «Лента», «Да», «Магнит».

Комбинату успешно удается развить три направления сбыта линии колбасных и деликатесных изделий:

- Сетевые супермаркеты и гипермаркеты, в которых представлена продукция не только под брендом «Бахрушинъ», но и под СММ торговой сети.

- Розничные точки в продовольственных центрах и рынках.
- Собственные розничные магазины, которых в настоящий момент насчитывается более 70 по Москве и Московской области.

Кроме того, продукция мясокомбината представлена в Санкт-Петербурге, Ростове-на-Дону, Адыгее, Казани, Нижнем Новгороде, Урале, Крыму и других регионах страны. Сейчас комбинат активно продвигает новый вид продукции – нарезку.

На предприятии большое внимание уделяется внедрению инновационных технологий и повышению производительности труда. Собран коллектив профессионалов, которые прошли обучение и стажировку в Германии.

С момента своего основания главная цель компании – производство натуральных, экологически чистых мясных продуктов лучшего мирового качества.



Лучшая продукция

Колбаса варено-копченая
«Балыкова»



Колбаса варено-копченая
«Сервелат Ореховый»



Рулет
«Свинина по-домашнему»



Колбаса варено-копченая
«Сервелат Коньячный»



Грудинка бескостная
«Столичная»



Колбаса полукупченая
«Пармская»





ООО «Тёпло-Огарёвский мясокомбинат», ТМ «Город Мастеров»



**Игорь
ЛИПГАРТ,
генеральный
директор:**

Весь путь развития предприятия мы подчинили одной-единственной цели – созданию натурального, качественного и безопасного для здоровья людей продукта. В производстве нашей колбасной продукции используется только охлажденное отечественное мясо, только натуральные специи. Качественный продукт по разумной цене – это профессиональное кредо, на котором основана вся деятельность нашего предприятия с самых истоков развития. Мы не ставим себе целью получение сверхприбыли от производственной деятельности, поэтому наши продукты – уникальные в своем роде. Наше производство является современным, хорошо оснащенным и высокотехнологичным. Однако мы намеренно придерживаемся традиционных технологий. Такое сочетание позволяет нам добиваться успеха и признания многих и многих жителей как Тульского края, так и других регионов.

В 2018 году торговой марке «Город Мастеров», которую выпускает Тёпло-Огарёвский мясокомбинат, исполнится 20 лет. В 1998 году мы начинали свою работу с маленького цеха по производству одного вида сарделек. Сегодня выпускаемый ассортимент насчитывает более 300 видов продукции: мясные полуфабрикаты, сыропочечные, вареные и варено-копченые колбасные изделия, разнообразные деликатесы из мяса. В 2017 году на комбинате запустили в производство линейку колбас для питания детей от 3-х лет.

Не только тысячи по-настоящему наших покупателей, но и профессиональные эксперты высоко оценивают качество продукции ТМ «Город Мастеров». В 2016 году мы приняли участие сразу в двух крупнейших международных выставках продовольствия и питания и получили награды. На профессиональной международной выставке мясоперерабатывающей промышленности IFFA 2016 продукция ТМ «Город Мастеров» завоевала 9 золотых медалей, 4 серебряные и кубок за высокое качество. На международной выставке продук-

тов питания «Продэкспо 2016» в Москве натуральные сыропочечные колбасы ТМ «Город Мастеров» завоевали 5 золотых медалей. А на «Продэкспо 2017» наша продукция награждена 19-ю медалями, 12 из которых – золотые. Быть одним из лучших среди тысяч российских и зарубежных производителей – это очень почетно! И мы не собираемся останавливаться на достигнутом.

Кроме постоянной работы над качеством продукции и расширением ассортимента, мы развиваем собственную торговую сеть в ряде регионов. На сегодняшний день продукцию «Города Мастеров» можно купить в фирменных магазинах Тёпло-Огарёвского мясокомбината в Туле и Тульской области, Калуге и городах Калужской области, Воронеже, в Москве и Московской области. В планах разработка и выпуск новых видов натуральной мясной и колбасной продукции, расширение фирменной торговли, освоение новых регионов. Мы рады, что с каждым днем у нас становится все больше благодарных покупателей, которые точно знают, что колбаса из мяса – вкуснее!

Лучшая продукция

Колбаса сыропочечная
«Московская»



Колбаса сыропочечная
«Брауншвейгская»



Колбаса сыропочечная
«Столичная»



Колбаса сырояленая
«Царская»



Колбаса сыропочечная
«Суджук»



Сосиски
«Сливочные»



Колбаса варено-копченая
«Карпатская с сыром»



Колбаса варено-копченая
«Московская»





ООО «Востряково-2»



**Татьяна
Алексеевна
ЛАРИНА,**
генеральный
директор:

Я, полагаясь на 30-летний опыт, уверена, что мясную продукцию будут есть всегда: дети, родители, бабушки и дедушки, потому что: это – вкусно, это – безопасно, это – разнообразно, это – удобно.

Наша продукция сделана профессионалами, не бойтесь доверять нам. Попробовав наш продукт, вы не останетесь равнодушными, а станете постоянными покупателями.



- для родителей и их детей – «Колбастер» (линейка продуктов питания для детей от 3-х лет);
- для тех, кто придерживается здорового образа жизни – «Правильное питание» (линейка продуктов, не содержащая Е-добавок);
- для любителей кулинарных изысков – «Рестоль»;
- для отдыха на природе – наши колбаски барбекю и, конечно же, линейка «ГОСТ» для тех, кто ценит классику.

Для каждого в разнообразном ассортименте нашей продукции найдется то, что придется ему по душе:

Мы любим наш продукт, поэтому едим его сами, кормим близких и рекомендуем всем.



Лучшая продукция

Паштет
«Французский»



Паштет
«Датский»



Паштет
«Трюфель»





МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА



Виталий ГЕВОРКЯН,
президент «Мясного дома
БОРОДИНА»:

Многие сети, работающие в премиальном сегменте, хотят видеть на своих полках продукт с натуральным вкусом, без всевозможных усилителей. Делая выбор в пользу нашей продукции, покупатель может быть спокоен насчет правильного питания своей семьи. Мы производим именно мясной, а не мясосодержащий продукт и не используем в рецептуре веществ, искусственно увеличивающих аппетит. Это смелый, но хорошо обдуманный и ответственный шаг, продиктованный заботой о потребителях, стремящихся получать удовольствие от полезной и натуральной пищи.



«Мясной дом БОРОДИНА» стал первым в России производителем колбас и мясных деликатесов, выпускающим исключительно продукт с натуральным вкусом, изготовленный без добавления усилителей вкуса и заменителей мяса: глутамата натрия, сои и каррагинана. В продукции «Мясного дома БОРОДИНА» используются только первосортное сырье и лучшие специи.

Глутамат натрия был изобретен в Японии в 1907 году. Его воздействие на вкусовые рецепторы искусственно вызывает повышенный аппетит, даже если качество основных ингредиентов оставляет желать лучшего. Это самый простой способ уменьшить себестоимость продукции. Во всем мире производители пищи используют его в качестве пищевой добавки. В России он зарегистрирован как Е621. Усилитель вкуса стал настолько широком применением, что сегодня

он присутствует практически во всех изделиях из мяса.

«Мясной дом БОРОДИНА» первым привнес в Россию тренд на натуральный вкус мясных изделий, который достигается только за счет мяса высшего сорта и качественных специй. Руководство компании отмечает, что этот тренд стал востребованным и сейчас у него много последователей. Миссия «Мясного дома БОРОДИНА» – дарить покупателю вкус натуральных продуктов, обладающих высокими вкусовыми качествами.

В 2016 году компания приняла участие в Международной выставке мясной продукции (IFFA 2016). Продукция «Мясного дома БОРОДИНА» привлекла внимание участников и посетителей выставки и получила высокую оценку со стороны экспертов Немецкого союза мясников, который традиционно проводит на этой выставке конкурс качества мясной продукции.



Лучшая продукция

Ветчина
«Для завтрака»



Колбаса варено-копченая
«Московская»



Копчено-вареная
«Грудинка»



Колбаса варено-копченая
«Сервелат»



Сосиски
«Ганноверские»



Колбаса вареная
«Докторская»



Сосиски
«Молочные»



**НАТУРАЛЬНО
& ВКУСНО**



Снегана

Семейное предприятие с 1992г.

ТМ «Снегана»



Лицо компании – это ее продукция. И нам есть чем гордиться. Продукты «Снеганы» приготовлены по особым рецептам и включают более 200 наименований. Но главное – они сделаны с любовью, и в этом секрет их вкуса!

Снегана была основана в 1992 году в Москве и представляет собой семейное предприятие с особыми традициями. С самого начала здесь были заложены очень высокие стандарты качества и принципы работы, которые бережно сохраняются уже на протяжении многих лет.

Продукция торговой марки «Снегана» всегда отличалась высоким качеством и отменными вкусовыми свойствами.

Чтобы достичь всего этого, надо было собрать лучшие рецепты, оснастить производство современным оборудованием, освоить прогрессивные технологии, вырастить и сохранить коллектив профессионалов. Но главный секрет – надо любить то, чем занимаешься.

На сегодняшний день ассортимент продукции торговой марки «Снегана» представляет собой более 200 наименований – это колбасы, деликатесы и полуфабрикаты. Все традиционные мясные деликатесы изготавливаются по ГОСТу, а это практически 70 % ассортимента, стоит также отметить, что 30 % ассортимента составляют оригинальные продукты с изысканным вкусом, которые приготовлены по фирменным рецептам. Продукция про-

изводится на новейшем немецком оборудовании. Предприятие имеет собственную аккредитованную лабораторию, которая ежедневно осуществляет строгий контроль качества входящего сырья и готовой продукции. Внедренная система управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП позволяет обеспечивать постоянный контроль на всех этапах производства. Готовая продукция в современной упаковке позволяет продуктам не терять своей первоначальной свежести и вкуса.

Продукты торговой марки «Снегана» завоевали не только любовь покупателей, но и признание профессионалов. Свидетельство этому – награды, которые мы регулярно получаем на различных выставках. Конечно, достигнутые успехи очень важны для нас, но мы не останавливаемся на этом, а постоянно стремимся удивлять и радовать наших покупателей вкусными, оригинальными и необычными продуктами!



Лучшая продукция

Сервелат
«Швейцарский»



Колбаса вареная
«Докторская»



Колбаса варено-копченая
«Московская»



Сосиски
«Сливочные»



Колбаса сырокопченая
«Брауншвейгская»



ДИПЛОМ
КАЧЕСТВА 2015



Колбаса сырокопченая
«Чоризо»



ДИПЛОМ
КАЧЕСТВА 2015



Колбаса варено-копченая
«Сервелат»



Студень
«Домашний»



Колбаса вареная с фисташками
«Телячья»



Сосиски
«Молочные»



Замороженные
«Блинчики с мясом»





ТМ «Окраина»



Виталий ДЕЛЕДИВКА,
генеральный
директор ООО
«МПЗ Богородский»

Мясокомбинат «Окраина» – не только высокотехнологичное предприятие, но и максимально близкое к потребителю. В своей политике мы ориентируемся в первую очередь на клиента. У нас очень развита служба обратной связи: через систему уникального кода люди могут молниеносно отправить свои комментарии по поводу приобретенного продукта. Каждый комментарий обрабатывается, ставятся задачи по работе с продуктом, рассмотрению пожеланий по введению новинок и отработке проблемных моментов, если такие появляются. Для нас это бесценно!



Мясокомбинат «Окраина» – современное мясоперерабатывающее предприятие, расположенное в экологически чистом Ногинском районе Московской области.

Мы используем принципиально новый подход к производству мясных продуктов и полуфабрикатов. Быть ближе к настоящему – это идея бренда, объединившая в себе как функциональную сторону (натуральные, качественные мясные продукты), так и эмоциональную (жить настоящим, качественным). Колбаса и мясные деликатесы «Окраина», созданные с применением



www.okraina.ru



натурального молока с собственной фермы, натуральных яиц, без сои и прочих суррогатов, по праву могут называться аутентичными мясопродуктами.

Мы гарантируем высокое качество продукции, открытость и прозрачность производства для покупателей. Мясокомбинат «Окраина» одним из первых в отрасли внедрил систему контроля безопасности и качества мясопродуктов ХАССП. Благодаря собственной уникальной разработке любой потребитель может получить информацию о конкретной пачке сосисок «Окраина», достаточно указать его индивидуаль-

ный код на специальной странице сайта www.okraina.ru в разделе «Уникальный код продукта». За время существования на рынке продукты ТМ «Окраина» завоевали множество наград, а также заслужили уважение и доверие многочисленных подрядчиков: крупных торговых сетей, известных ресторанов и кафе, сетей международных отелей и государственных предприятий. Приобрести продукцию мясокомбината можно не только в магазинах, но и выгодно заказать с бесплатной доставкой на дом через удобное мобильное приложение. Только что

произведенный продукт прямо с завода развозят улыбчивые и обходительные водители в ярких фирменных автомобилях.

Лучшая продукция

Хлеб мясной
«Leberkas»



Колбаса варено-копченая
«Твердокопченая Швейцарская»



Сервелат варено-копченый
«Ореховый»



Холодец
«Куриный»



Колбаса вареная
«Молочная»



Сервелат варено-копченый
«Европейский»



Сосиски с сыром
«Кнэкибол»



Колбаса сырокопченая
«Салями Немецкая»



Колбаса варено-копченая
«Испанская»



Холодец
«Домашний»



Колбаса вареная
«Телячья»



Колбаса полукопченая
«Краковская»



Сардельки
«Свиные»



Колбаса ливерная в воске
«Яичная»





АО «Губкинский мясокомбинат»



Василий ЗОЛОТУХИН,
руководитель
агропромышленной группы БВК:

АО «Губкинский мясокомбинат» и его филиалы, расположенные в Воронежской области и в Курске, входят в агропромышленную группу БВК. Собственное животноводческое производство обеспечивает АО «Губкинский мясокомбинат» качественным мясным сырьем. В 2013 году агропромышленная группа БВК стала развивать индюководство. Уже в начале 2014 года в торговую сеть поступили первые продукты из индейки. Сегодня у покупателей продукции АО «Губкинский мясокомбинат» есть возможность включать в свой рацион широкий ассортимент вкусных продуктов с мясом индейки.

Любители вкусных качественных колбас и мясных деликатесов ценят продукцию АО «Губкинский мясокомбинат». Более того, для многих покупателей слова «губкинский» и «качество» – синонимы. «Губернская мясная компания» – это ведущая торговая марка АО «Губкинский мясокомбинат», под которой выпускаются высококачественные колбасные изделия и мясные деликатесы.

Значительная часть ассортимента торговой марки «Губернская мясная компания» вырабатывается в соответствии с ГОСТом. Традиционные рецептуры, четкие критерии качества и наработанные за полвека деятельности мясокомбината опыта и традиции бережно сохранены и применяются при выпуске всех видов продукции. Это отмечают не только члены жюри различных конкурсов, но и покупатели, предпочитающие продукцию любимого производителя.

АО «Губкинский мясокомбинат» производит продукцию как из свинины и говядины, так и из индейки. С использованием мяса индейки производится широкий ассортимент продукции, ведь добавление этого ингреди-

ента не только обогащает вкус, но и снижает калорийность традиционных колбасных изделий. Под брендом «Губернская мясная компания» выпускаются и продукты премиум-класса: «Рулет из мяса индейки» и ветчина «Из мяса индейки», колбасы варено-копченая «Филейная» и сыропочченая «Из филе индейки», а также такие деликатесы, как «Карпаччо из мяса индейки» сыропочченое и «Филе индейки» копченое-вареное.

Высокое качество продукции из индейки не раз отмечалось наградами. Так, «Карпаччо из мяса индейки» и копченое-вареное «Филе индейки» отмечены наградами конкурса «100 лучших товаров России» и дипломами качества Международного профессионального конкурса мясной продукции ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова. Серебряной медалью этого конкурса отмечены и потребительские качества варено-копченой колбасы «Филейная».

Наградами этого престижного конкурса отмечены и другие продукты, производимые АО «Губкинский мясокомбинат» под торговой маркой «Губернская мясная компания».

Лучшая продукция

Ветчина

«Для завтрака»



Колбаса полукопченая
«Одесская»



Сырокопченое
«Карпаччо из мяса индейки»



ДИПЛОМ
КАЧЕСТВА 2014



Колбаса варено-копченая
«Рубленая»



Колбаса вареная
«Столичная»



Колбаса варено-копченая
«Филейная»



Копченово-вареное
«Филе индейки»



ДИПЛОМ
КАЧЕСТВА 2015



«Бренд года»

ТМ «Мясная Русь»



ТМ «Губернская мясная компания»





MULTUM NON MULTA

Мясокомбинат «Велес»



**Дмитрий
Владимирович
ИЛЬЯКОВ,**
генеральный
директор
мясокомбината
«Велес»:

Для нашего предприятия слово «качество» – это принцип работы. Ответственный подход к подбору сырья, автоматизация производства и честная цена рождают продукт, который пользуется любовью и доверием покупателей. Более двадцати лет приоритетной задачей мясокомбината «Велес» является обеспечение качества производимой продукции. Не случайно нами был выбран лозунг «Multum non multa», что в переводе с латинского означает «Не количество, а качество». Недопустимо производить то, чего сам не будешь употреблять в пищу!

Мясокомбинат «Велес» – одно из крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Урала и Западной Сибири. Компания ведет свою историю с 1995 года. Производство расположено в экологически чистом районе Курганской области – селе Частоозерье, склад логистики и центральный офис сосредоточены в городе Кургане.

В цехах мясокомбината «Велес» освоено свыше 300 наименований колбас, мясных деликатесов и полуфабрикатов. С 2015 года ведется производство консервированной продукции. Мощность предприятия – до 60 тонн готовой продукции в сутки.

Мясокомбинат оснащен новейшим технологическим, энергетическим оборудованием, системами контроля безопасности и управления ХАССП и IFS. Это позволяет обеспечивать производство продукции высочайшего качества.

Преимуществами предприятия «Велес» являются:

- производство продукции из собственного мясного сырья;
- автоматизация и роботизация производства, с минимальным влиянием человеческого фактора на процесс создания продукта;
- использование новейшего оборудования от мировых лидеров: BIZERBA, MULTIVAC, AUTOTHERM, SEYDELMANN, HAJEK, HANDTMANN, INJECT STAR, TAVIL, TRIEF;
- производственная лаборатория, аккредитованная на техническую компетентность;
- постоянный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;
- профессиональная команда специалистов.

Качество продукции подтверждается многочисленными наградами российского и международного уровней. Колбасы и деликатесы предприятия «Велес» представлены в 15 регионах РФ в крупнейших федеральных сетях.



Лучшая продукция

Колбаса сыропеченая
«Суджук»



«Ветчина ГОСТ»



Балык сыропеченный
«Боярский»





Агро-Белогорье



ООО «Торговый Дом Агро-Белогорье»



**Олеся
ДМИТРОВА,**
генеральный
директор ООО
«ТД Агро-Белогорье»:

«Агро-Белогорье» старается поддерживать образ компании, которая способна создавать тренды на современном мясном рынке. В 2009 году мы стали первыми в России производителями мясных полуфабрикатов в упаковке с газомодифицированной средой под собственным брендом «Дальние Дали». Сегодня качественная охлажденная свинина в удобной упаковке – привычное явление на полках наших магазинов. В числе первых в стране мы запустили собственную линейку премиум-продукции, а также продукцию деликатесной группы – копчености «Мясное застолье». Наш опыт фирменных монобрендовых розничных магазинов также в свое время стал пионерским. Сегодня мы встали в фарватер экспортноориентированных компаний. Мы внедряем передовые информационные технологии, электронные сервисы, интернет-коммуникацию. Стремимся максимально сократить дистанцию между производителем и потребителем. Мы не пытаемся идти в ногу со временем. Наша задача – стараться быть на шаг впереди.

Надежный поставщик качественной и безопасной мясной продукции – такую репутацию заработала компания за 10 лет своего присутствия на российском рынке. В юбилейный год здесь заявляют о масштабных планах по освоению зарубежных рынков и современных информационных технологий, а также подчеркивают неизменность ключевых принципов работы с клиентами: индивидуальный подход, долгосрочное планирование, гибкое ценообразование и оперативное реагирование на пожелания партнеров.

Торговый дом «Агро-Белогорье» реализует продукцию из свинины в охлажденном и замороженном термическом состоянии. Ассортимент насчитывает более 400 наименований. Основные виды продукции – свиные полуутки, отруба, субпродукты, полуфабрикаты, копчености. Мясо реализуется как в охлажденном, так и в замороженном виде, в вакуумной упаковке и упаковке с газомодифицированной средой. Основной бренд – «Дальние Дали».

В компании ведется постоянная работа по созданию новых видов продукции. Так, в 2013 году появились три направления: линейка замороженных полуфабрикатов под общим названием «Ломтики»,



фарш в полиамидной упаковке и копчености «Мясное застолье». В 2014 году на рынок вышла торговая марка «Гриль меню» – охлажденные замаринованные полуфабрикаты из свинины. Тогда же была запущена линейка «АБ-премиум» – мясной продукт, приготовленный вручную и полностью готовый к запеканию.

В конце 2016 года ТД «Агро-Белогорье» презентовал эксклюзивное для России мясо свиной породы дюрок. Это мраморная свинина, которая высоко ценится в кулинарном мире благодаря своему нежному вкусу и особой сочности. Тогда же свет увидела линейка сыропеченой продукции из свинины высшей категории – «PLATINUM».

Продукция «Агро-Белогорье» – постоянный участник всероссийских и международных выставок и конкурсов. Многочисленные завоеванные трофеи подтверждают ее высокое качество, экологичность, безопасность и исключительные вкусовые свойства.



Лучшая продукция

Ветчина вареная
«Элитная»



Полуфабрикат
«Карбонад
из свинины»



Полуфабрикат
«Беконные кубики
из грудинки»





Мясокомбинат «ДЮК»



Александр ЮРЧЕНКО,
руководитель мясокомбината
«ДЮК»:

Сегодня рынок подобен стихии. Чтобы противостоять ей и при этом не забыть о самом главном – о нашем покупателе, мы используем современные технологии и оборудование. Наши технологии применяют опыт лучших российских и мировых производителей. Мы не стоим на месте, наши движет преданность нашему делу, нашим покупателям. Наша цель – улучшение сервиса обслуживания и качества нашей продукции. Для нас самая высокая награда – наши покупатели, которые своим выбором помогают нам быть лучше.

«ДЮК» – один из крупнейших мясокомбинатов Ставропольского края. Современное импортное оборудование, высококачественное сырье, строгий контроль за технологическим процессом производства способствует выпуску качественной продукции, соответствующей мировым стандартам.

Благодаря повышению качества выпускаемой продукции, организации маркетинга и изучению конъюнктуры потребительского рынка постоянно расширяется ассортимент выпускаемой продукции. На данный момент в ассортименте более 200 видов колбасных изделий, деликатесов и полуфабрикатов. Каждый день на мясокомбинате производят до 20 тонн продукции.

Визитная карточка мясокомбината – продукция, произведенная в соответствии с ГОСТом. Это вареные колбасы: «Докторская», «Русская», «Любительская», полукопченая колбаса «Краковская» и многие другие. Большое внимание уделяется диетическому питанию. Представлен большой ряд продукции из мяса птицы. Любители фитнеса выбирают продукцию из мяса индейки: ветчина «Особая», вареная колбаса «Деликатесная».

«Филейная», полукопченая колбаса «Филейная», сосиски и сардельки «Докторские». Большой выбор сырокопченых колбас не оставит равнодушным даже самого требовательного покупателя.

Отменное качество и вкус продукции оценили не только потребители в России. Мясные продукты мясокомбината «ДЮК» отмечены огромным количеством наград, в том числе и международных выставок.

Золотые и серебряные медали IFFA 2004, 2007, 2016. В 2007 года в Кремле мясокомбинат «ДЮК» удостоился награды «Российская Национальная премия 2007 года» за достижения в малом предпринимательстве. В 2009 году предприятие вошло в программу «100 лучших товаров России».



Лучшая продукция

Ветчина

«Особая»



Колбаса

«Деликатесная»



Колбаса

«Филейная»



Колбаса

«Русская»



Колбаса

«Краковская»



Паштет

«Ростовский»



«Свиной балык»



Колбаса

«Докторская»



Колбаса

«Солями по-фински»



Сосиски

«Ганноверские»



«Прессованное мясо»



Сардельки

«Докторские»





ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «Норильский»



**Виктор
КОНОВАЛОВ,
генеральный
директор:**

Главной оценкой для нас является доверие покупателей, а его можно заслужить только стабильным и высоким качеством продукции. Именно поэтому мы постоянно работаем над созданием соответствующих технологических условий, совершенствуем систему менеджмента качества, внедряем передовые производственные разработки.

Мясоперерабатывающий комбинат «Норильский» – крупнейшее предприятие пищевой промышленности Таймыра и Норильского промышленного района, региональный лидер по производству мясной продукции.

Производственная база мясоперерабатывающего комбината «Норильский» оснащена современным оборудованием ведущих европейских производителей с компьютерными системами управления и контроля. Все поступающее на производство сырье и готовая продукция проходят многоступенчатую систему контроля качества.

На сегодняшний день ассортимент выпускаемой продукции насчитывает более 200 наименований. Около 40 % объема производства – продукция по ГОСТу, остальные 60 % – авторские разработки наших технологов.

Наряду с традиционной продукцией из свинины и говядины МПК «Норильский» выпускает сырокопченые колбасы, деликатесы и снеки из местного сырья – мяса дикого северного оленя (около 15 % объема производства).

С 2010 года мясоперерабатывающий комбинат «Норильский» является постоянным участником крупнейших всероссийских

и международных продовольственных выставок и конкурсов, в том числе «Продэкспо» и WorldFood. В копилке предприятия 35 золотых и платиновых наград, гран-при и кубки за высокое качество продукции.

Наши технологии успешно работают по программе импортозамещения. В сотрудничестве с европейскими специалистами разработана линейка сырокопченых и сыровяленых колбас, не уступающих по качеству и вкусовым свойствам традиционным итальянским и испанским мясным деликатесам. Подтверждением этого стали награды международного конкурса IFFA.

География поставок насчитывает более трех десятков крупнейших российских городов. Наша продукция представлена на прилавках крупных торговых сетей: METRO, «Азбука вкуса», «Мосмарт», «Лента». Последним достижением отдела региональных продаж стали поставки продукции из оленины в Белоруссию и Казахстан.



Лучшая продукция

Сырокопченая колбаса
«Зернистая»



Сырокопченая колбаса
«Фелино»



Сыровяленая колбаса
«Прошуutto»



Сырокопченая колбаса
«Столичная»



Сыровяленая колбаса
«Чоризо»



Кубок IFFA
**За подтверждение
высокого качества
продукции**





ООО «Тотемский перерабатывающий завод»



**Жанна
ДЯТЛЕВА,**
директор
ООО «Тотемский
перерабатывающий
завод»:

Коллектив ООО «Тотемский перерабатывающий завод» – это чуткие, грамотные и любящие свое дело люди. Благодаря их ежедневному нелегкому труду предприятие не стоит на месте. Развивается производство, наращиваются объемы, модернизируется оборудование, реконструируются цеха. Приально изучаются рынки сбыта, ведется грамотная маркетинговая политика.

Мы работаем для вас, чтобы вместе с нами ваши будни и праздники были в радость. Чтобы каждый день ваш стол был полон вкусных и свежих продуктов. А качество продукции мы гарантируем!

Мясоперерабатывающее предприятие ООО «Тотемский перерабатывающий завод» расположено в экологически чистом районе Вологодской области – поселке Царева Тотемского района. В 1993 году здесь был построен цех по убою и переработке мяса австрийской фирмой SHALLER LEBENSMITTELTECHNIK. Этот цех стал основой для производственной базы завода. В 2014 году на предприятии была проведена модернизация – замена оборудования на более современное и мощное.

Гарантией качества продукции являются собственные убойный цех и сырьевая база, которые полностью позволили исключить закупки импортного сырья. Мясная продукция из собственного натурального сырья обладает превосходными вкусовыми качествами. Более 80 наименований колбасных изделий, мясных деликатесов и полуфабрикатов, мясных консервов реализуются не только на территории Тотемского района, но и за пределами Вологодской области.

В производстве продукции завод сохраняет традиции качества. Каждый вид изделий задекларирован в строгом соответствии с нормативными требованиями к мясной продукции. Дополнительно продукция предприятия

сертифицирована в рамках добровольной сертификации «Настоящий Вологодский продукт».

Завод является постоянным участником ежегодной ярмарки-выставки «Настоящий Тотемский продукт», которая проводится в День России – 12 июня, а также других ярмарок и выставок. В различных конкурсах продукция предприятия всякий раз отмечается высокими наградами, тем самым прославляя свой край, старинный русский город Тотьма.

В 2016 году в областном конкурсе «Серебряный Меркурий» завод признан победителем в основной номинации «Лучшее предприятие в сфере производства потребительской продукции».

Гордостью предприятия является выпуск натуральных мясных консервов. В апреле 2016 года «Свинина тушеная» в/с получила серебряную медаль, а «Говядина тушеная» в/с – золотую медаль на международном конкурсе мясной продукции, проводимой немецкой мясной ассоциацией во Франкфурте (Германия).

На 24-й Международной выставке «Продэкспо» в Москве свинина и говядина тушеные Тотемского завода стали лидером проводимого в рамках мероприятия конкурса «Лучший продукт 2017» и награждены золотой медалью.

Лучшая продукция

Консервы высший сорт
«Говядина тушеная»



Консервы высший сорт
«Свинина тушеная»





Справочно-рекламный каталог мясной оскар

Заказчик:

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова»

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

Тел.: +7 495 676 63 51

pr@vniimp.ru

Подготовка к печати:

ООО «Медиа-дом «Красный квадрат»
109240, Москва, Земляной вал, д. 52, стр. 5,
+7 495 915 54 73
media-dom@red-red.ru

Типография:

ООО «Первый полиграфический комбинат»
143405, Московская обл. Красногорский р-н, п/о «Красногорск-5»,
Ильинское ш., 4 км

Подписано в печать:

04.08.2017

Тираж:

315 000 экз.

Предприятия-победители и призеры профессиональных конкурсов во ВНИИМП им. В.М. Горбатова

АО «Омский бекон»	ООО «Продукты питания Комбинат»
ЗАО «АБИ Продакт»	ООО «Управляющая компания «Русское поле»
ИП Ильяков Д.В.	ООО «Нальчикский МК «РАЙЯН»
ПАО «Группа Черкизово»	ООО «Объединенные мясокомбинаты»
ООО «Птицефабрика Акашевская»	ООО «Мясокомбинат «Звениговский»
ООО «Дымовское колбасное производство»	ООО «МК «Агротэк»
ООО «МПЗ Богородский»	ООО «МПЗ «Телец»
ЗАО «Агротек Холдинг»	ООО «МПК «Норильский»
ЗАО Комбинат пищевой «Хороший вкус»	ООО «МХП «Орион»
ЗАО «Микояновский мясокомбинат»	ООО «Мясокомбинат «Олимпия»
«Мясной дом Бородина»	СХПК «Усольский свинокомплекс»
ООО «Владимирский стандарт»	ОАО «Череповецкий мясокомбинат»
ООО «Тульский Пionер»	ЗАО «Аграрная Группа МП»
ООО «МПЗ «Московорецкий»	Агропромышленный холдинг «ОВА»
ООО МПК «Ромкор»	ИП Никитина Г.А. (Нива Черноземья)
ЗАО «Хаме Фудс»	ООО «Ариант-Агро»
ЗАО «Торговый дом Белая Птица»	ООО «Борисоглебский мясоконсервный комбинат»
ОАО «Царицыно»	ООО «Мит Стар»
ООО «Белгранкорм»	ООО «МПЗ «Сетунь»
ООО «Мясокомбинат «Павловская слобода»	ООО «Ратимир»
ООО «Мясокомбинат ЭКО»	ООО «Агрофирма Ариант»
ООО «Лукес-Д»	ООО «БалтАгроС»
ООО «Межениновская птицефабрика»	ООО «Здоровье»
ООО «Пит-Продукт»	ООО «Знаменский СГЦ»
ООО «Щелковский МПК»	ООО «ТД Агро-Белогорье»
ООО «ММПЗ «Коломенское»	ООО «Царь-продукт»
ООО «ТД Индолина»	ТОО «Беккер и К»
ТД «Утолина»	АО «Алматинский технологический университет»
АО «Мясокомбинат Клинский»	ООО «Ясень Агро»
ООО «Первый Одинцовский мясокомбинат»	МАХ ИМПЕКС ХК
ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ»	ООО «Тотемский перерабатывающий завод»
ЗАО «Орелпродукт»	ООО «Фирма «Мортадель»
ООО «КРРОС»	ОЧИР ДАГИНАС ХХК
ООО «Снежана +Д»	СГАУ им. Н.И. Вавилова
СПК «Агрокомбинат Снов»	ТРАСТ ТРЕЙД ХХК
ОАО «Кировский мясокомбинат»	АО «Губкинский мясокомбинат»
ЗАО «МПК «Ангарский»	ГУП «Аргунский мясокомбинат»
ОАО «Калинковичский мясокомбинат»	ЗАО «Племенной завод кролика»
Мясокомбинат «ДЮК»	АО «Мясокомбинат Ялуторовский»
ОАО «Витебский мясокомбинат»	ОАО «Шацкий мясокомбинат»
ОАО «Брестский мясокомбинат»	ООО «Востряково-2»
ОАО «Гомельский мясокомбинат»	ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской»
ОАО «Пинский мясокомбинат»	
ООО «Бурятмяспром»	





МЯСНОЙ ДОМ
БОРОДИНА

20 лет вместе!

НАТУРАЛЬНО
& ВКУСНО

meathouse.ru